





Bergraclette Surchoix, 1,5kg

Bergraclette Surchoix



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50392 | GTIN-Stück  4 046896 503924 | GTIN-Verpackung 94046896503927 | eco-ID 307092 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Schweiz

Zutaten

KuhMILCH*, Salz, tierisches Lab, Reifungskulturen, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Bereits im Mittelalter saßen die Alpherben bei einem schmackhaften Raclette vereint, um Kraft zu schöpfen und ihre Brüderlichkeit zu feiern. Sie stellten einen halben Laib vor den Ofen und schabten den geschmolzenen Käse auf einen Teller. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich das Know-how rund um die Herstellung dieses Käses fortgesetzt und verfeinert.

Raclette zählt heute zum kulinarischen Nationalerbe der Schweiz und steht für Tradition und Gastfreundschaft.

Besonderheiten

Bei dem Alpaufzug, der berühmten Poya, verlassen die Kühe den Stall und grasen auf den Bergwiesen von Mai bis September. So kommen sie in den Genuss einer sehr großen Pflanzenvielfalt, die der Milch einen reichhaltigen und aromatischen Geschmack verleiht. Diesen Geschmack findet man im Bergraclette wieder.

Der Bergraclette besticht durch seinen aromatischen Geschmack und seine homogene, leicht zartschmelzende, cremige Konsistenz. Die Naturrinde ist selbstverständlich essbar.







Bergraclette Surchoix, 1,5kg

Bergraclette Surchoix



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50392 | GTIN-Stück  4 046896 503924 | GTIN-Verpackung 94046896503927 | eco-ID 307092 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Rezept, Zubereitung

Für einen klassischen Raclette-Abend werden 250 g Bergraclette pro Person benötigt. Typische Beilagen sind Gschwellti (Pellkartoffeln), Essiggurken, Silberzwiebeln und Mixed Pickles. Zum Würzen werden Paprikapulver und Pfeffer gereicht.

Weitere Zutaten für's Raclette-Pfännchen:

Raclette harmoniert natürlich auch optimal zu Schinken, Salami und Speck, Krabben und Räucherlachs sowie zu kleingeschnittenem Gemüse, wie z.B. Paprika, Pilzen, Peperoni, Zucchini, Cocktailtomaten, Zwiebeln und Mais. Frische Kräuter geben dem Pfännchen zusätzlichen Pfiff. Erlaubt ist, was schmeckt! Zu würzigem Raclette passen süße Früchte wie Birnen, Ananas, Weintrauben, Feigen, Bananen, Aprikosen und Preiselbeerekonfitüre auch wunderbar!

Getränke:

Die Schweizer lieben trockenen Weißwein zum Raclette. Ebenso passen leichte Rotweine, ein kühles Bier oder schwarzer, heißer Tee.

Rinde: Die Rinde von Raclette bekommt im Pfännchen duftende Röstaromen und ist natürlich essbar!

Herstellung

13 Bio-Bergbauern liefern die Milch für den Bergraclette. Es handelt sich um mittelgroße Betriebe mit 20 bis 30 Kühen. Sie befinden sich alle in mindestens 800 Meter Höhe. Um sich " Bergraclette" nennen zu dürfen muss der Käse ausschließlich mit "Bergmilch" hergestellt und über 800 Meter Höhe produziert und affinert werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Senf



enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50392 | GTIN-Stück  4 046896 503924 | GTIN-Verpackung 94046896503927 | eco-ID 307092 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Schweiz, Fribourg |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Käsegruppe AT | Schnittkäse |
| Fett i. Tr. | 48 % |
| Lactosegehalt | <0,1 % |
| Produzent | Vallée Verte GmbH |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe CH | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | mind. 6 Mon. gereift |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 2 % |
| Salzart | Siedesalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Naturrinde, essbar |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 6 Monat(e) |

Qualität

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Schweizer Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | CH-BIO-006, DE-ÖKO-003 |
| Welcher Standard wird erfüllt | Bio Suisse Knospe |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Schnittkäse |
| Inverkehrbringer | Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl |



Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1524 kJ / 367 kcal |
| Fett | 29 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 17 g |
| Kohlenhydrate | 0,5 g |
| davon Zucker | <0,5 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Salz | 2,5 g |



Bergraclette Surchoix, 1,5kg
Bergraclette Surchoix



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 50392 | GTIN-Stück  4 046896 503924 | GTIN-Verpackung 94046896503927 | eco-ID 307092 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück

Verpackungsmaterial PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, leicht würzig, vollmundig