



# Raclette Perrin carré, 3,4kg

Raclette Perrin carré



<b>Artikelnummer</b> 13558	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 135583	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896135586	<b>eco-ID</b> 72976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon  
FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Rinde mit Rotkulturen behandelt

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

Im Loue-Tal, am Fuße des französischen Juras, liegt das pittoreske Dörfchen Cléron mit seinem eindrucksvollen Schloss. In dieser romantischen, grünen Umgebung legte der Käsmeister Jean Perrin vor über 40 Jahren den Grundstein für die nach ihm benannte Käserei. Im Laufe der Jahre entwickelte sich Jean Perrin kontinuierlich weiter. Das Sortiment umfasst heute Weichkäse, Frischkäse, Morbier und Raclette-Käse. Alle Produkte bieten höchste Qualität und erlesene Gaumenfreude. Die Milch stammt aus der Gemeinde Amondans, in der sämtliche Bauernhöfe nach ökologischen Richtlinien wirtschaften. Die Besonderheit der Weideflächen ist zum einen die reichhaltige Vegetation und zum anderen die natürliche Umrandung durch dicht bewachsene Wälder.





# Raclette Perrin carré, 3,4kg

Raclette Perrin carré



<b>Artikelnummer</b> 13558	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 135583	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896135586	<b>eco-ID</b> 72976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Die Geschichte vom Käse, der über dem Feuer geschmolzen wird ist alt. Seinen Ursprung findet der Käse im Wallis (Schweiz), wo er traditionell von Bauern und Sennen genossen wurde. Einer Legende nach spießte sich ein Traubenpflücker im 19. Jh. ein Stück Käse auf, während er am Feuer saß. Das Schmelzen verstärkte den Geschmack und machte aus einem gewöhnlichen Käse etwas ganz Besonderes. Der Name kommt aus dem französischen Wort 'racler', was soviel wie schaben oder kratzen bedeutet. Heute zählt der Raclette zu den einfachsten Käsegerichten und seine Vielfalt an Zubereitungsarten ist grenzenlos.

## Kurzbeschreibung

Rohmilch, Heumilch, sehr gute Schmelzeigenschaften,

## Rezept, Zubereitung

Traditionell wird der Raclette über Kartoffeln geschmolzen und mit Zwiebeln, Speck, eingelegten Gurken und weiteren Mixed Pickles serviert. Viele weitere, köstliche Rezepttipps für jede Jahreszeit finden Sie unter [www.raclette-suisse.ch/de/](http://www.raclette-suisse.ch/de/)

Traditionell wird zu Raclette eher Weisswein empfohlen. Neben der Tradition sprechen weiterhin folgende Punkte für Weisswein als Raclette-Begleiter: Da es sich bei Raclette um eine eher 'gewichtige' Mahlzeit handelt, empfiehlt sich Weisswein, da er gegenüber stark tanninhaltenen Rotweinen als leichter empfunden wird. Weisswein sorgt für Frische während der Mahlzeit. Die fruchtigeren Aromen im Weisswein-Bouquet harmonisieren geschmacklich vorzüglich zu geschmolzenem Käse.

Wer Rotweine bevorzugt, sollte vor allem jugendliche, leichte bis mittelschwere ohne Barrique-Ausbau wählen. Diese geben einen willkommenen Kontrast zur zart-schmelzenden Textur des würzigen Käses, z.B. Pinot Noir oder Beaujolais.

## Herstellung

Die Herstellung des Raclette Perrin carré findet nach wie vor handwerklich nach traditioneller Rezeptur statt. Um die hohe Qualität und die Vielfalt an Aromen zu entwickeln braucht der Raclette seine Zeit. Unter dem strengen Blick des Affineurs (Reifekellermeisters) reifen die Laibe auf Holzbrettern. Nur Holz besitzt die Fähigkeit, die Feuchtigkeit des Käses aufzunehmen bzw. wieder abzugeben. Während dieser Phase werden die Laibe regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Meersalz gewaschen. Man spricht dabei von Affinage (Veredelung - den Käse durch die Reifung führen). Einzelnen wird bei jedem Laib der Zeitpunkt bestimmt, wann die optimale Qualität erreicht ist. Nicht zuletzt führt diese intensive Pflege zu seiner außergewöhnlichen Vielfalt an Aromen. Geschmeidig in seiner Konsistenz lässt er jeden Bissen zu einem fruchtig-würzigen Erlebnis werden.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Durch den Reifeprozess entwickelt der Raclette dezente Bitternoten, die sich beim rohen Genuss im Gaumen entfalten. Sobald der Käse erwärmt wurde, verschwinden diese meist unerwünschten Aromen.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



# Raclette Perrin carré, 3,4kg

Raclette Perrin carré



<b>Artikelnummer</b> 13558	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 135583	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896135586	<b>eco-ID</b> 72976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franche-Comté
Saisonartikel	Winter
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	8 Woche(n)

## Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01, DE-ÖKO-003

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Raklett Karee
------------	---------------

## Gesetzliche Angaben

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

<b>Artikelnummer</b> 13558	<b>GTIN-Stück</b>  4 046896 135583	<b>GTIN-Verpackung</b> 94046896135586	<b>eco-ID</b> 72976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1492 kJ / 360 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,7 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süße und salzige Nuancen mit angenehmer Butternote
Geruch	süß, milchig, erinnert an geschmolzene Butter
Konsistenz	schnittfest, elastisch, mit sehr guten Schmelzeigenschaften

		
Raclette Perrin carré, 6,8kg 13557	Fondant de Brebis, 5kg 11615	Fondant de Brebis, 2,5kg 11617