

## Schäringer Raclette

Traditionell wird ein halber Käseleib an ein offenes Feuer gestellt. Sobald die oberste Schicht schmilzt, wird sie mit einem Messer abgeschabt und gemeinsam mit Kartoffeln, Sauergemüse und einem Schluck Kirschwasser genossen. Daher stammt auch die Bezeichnung "La Raclette", die vermutlich vom französischen Begriff "racler" (abschaben, abkratzen) abgeleitet wurde. Heutzutage wird der Raclette-Käse zumeist in Scheiben geschnitten und in einem Raclette-Grill geschmolzen.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010, 2012  
Nominiert im Jahr: 2013



#### Geschichte

Traditionell wird ein halber Käseleib an ein offenes Feuer gestellt. Sobald die oberste Schicht schmilzt, wird sie mit einem Messer abgeschabt und gemeinsam mit Kartoffeln, Sauergemüse und einem Schluck Kirschwasser genossen. Daher stammt auch die Bezeichnung "La Raclette", die vermutlich vom französischen Begriff "racler" (abschaben, abkratzen) abgeleitet wurde. Heutzutage wird der Raclette-Käse zumeist in Scheiben geschnitten und in einem Raclette-Grill geschmolzen.

#### Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich ideal für Raclettes, aber auch für Käsefondues und Jausenplatten

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 30cm



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

