



Schaf Raclette

Frische Heumilch aus dem Toggenburg verwenden wir für die Herstellung dieses einzigartigen Raclettes. Bis der Käse genussfertig ist, wird er von Hand in unseren Kellern gesalzen und gepflegt. Sein aussergewöhnliches, besonderes Aroma ist deshalb etwas für jeden Käseliebhaber und bringt Abwechslung an jedem Raclette-Plausch.

Durch die etwas andere Zusammensetzung der Milch gegenüber Kuhmilch ist der Schaf-Raclette leichter bekömmlich und gesünder!

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Schafmilch 100%
Form	eckig 30x30cm
Gewicht	5 - 6 kg
Rinde	beige, gewaschen
Lochung	selten, variabel
Fettgehalt	vollfett, mind. 50% F.i.T.
Festigkeit, Wff	halbhart, ca. 54%
Reife	3 - 4 Monate
Haltbarkeit	4 Wochen
Verwendung	Käseplatte, Raclette, Küche warm und kalt
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1647kJ (397kcal)
Fett	29.0g
gesättigte Fettsäuren	16.3g
Kohlenhydrate	0.8g
Zucker	0.0g
Eiweiss	24.0g
Salz	1.8g

Glossar:

F.i.T.	Fettgehalt in der Trockenmasse
Wff	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse