



Ziegen Raclette

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

Mit seinem reinen und ganz feinen Ziegenaroma und dem unverwechselbaren Schmelz, passt er wunderbar zu jedem Raclette-Plausch. Er ist nicht nur etwas für Liebhaber.

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Ziegenmilch 100%
Form	Eckig 30x30 cm
Gewicht	5 - 6kg
Rinde	beige gewaschen
Lochung	variabel
Fettgehalt	vollfett, mind. 45% F.i.T.
Festigkeit, Wff	halbhart, 63%
Reife	8 - 10 Wochen
Haltbarkeit	10 Wochen
Verwendung	Raclette, warme und kalte Küche
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1492kJ (357kcal)
Fett	29.0g
gesättigte Fettsäuren	16.9g
Kohlenhydrate	0.3g
Zucker	0.0g
Eiweiss	24.0g
Salz	1.3g

Glossar:

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