

## Rindaler-Raclette

Auf Wiesen vom Unteren Toggenburg weiden die Kühe, aus dessen Milch wir den Oberrindaler Raclette herstellen. Dank der Frische der Milch und deren guten Qualität, zusammen mit der schonenden Milchbehandlung während der Verarbeitung, erhält dieser Raclette sein reines würziges Aroma das von den Konsumenten geschätzt wird.

Bis zu acht Monaten kann die Pflege und Reifung in unserem Käsekeller betragen dies wird je nach Wunsch des Kunden angepasst.



### Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	eckige 30 x 30 cm, Höhe 5-7 cm, 5.5-6.5 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, speckig, elfenbeinfarbig
Lochung	wenig, Gerstenkorn grosse, runde Löcher
Geschmack	würzig, kräftig
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % thermisierter Kuhmilch
Fett in der Trockenmasse	48-52 %
Reifegrad	3-8 Monate

**Zulassungsnummer**

**5124**