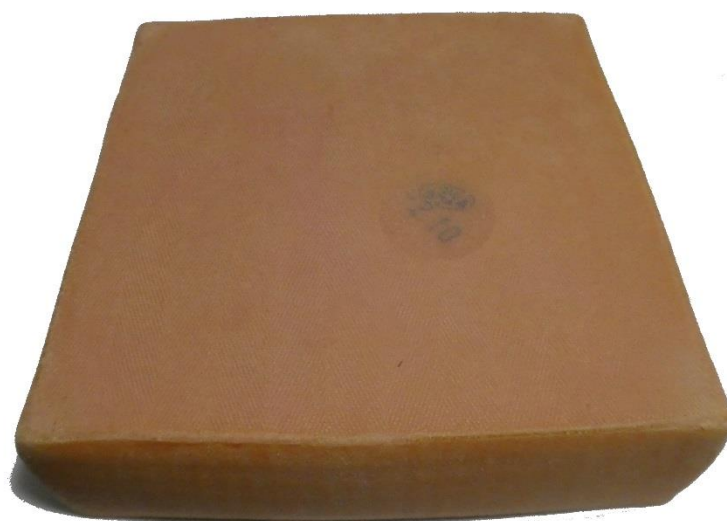


Ziegen-Raclette

Zur Herstellung des köstlichen Ziegen-Raclette verwenden wir naturbelassene Ziegenmilch, die von Ziegen verschiedener Rassen stammt. Nur so erhält dieser Raclette sein einzigartiges Aroma und ist deshalb etwas für den Feinschmecker. Bis der Käse genussfertig ist, wird er von Hand in unseren Kellern gesalzen und gepflegt.

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



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	eckige, 30 x 30 cm, Höhe 5 cm, 5 - 6 kg
Äusseres	beige bis leicht rötlich
Teig	weich, speckig,
Lochung	variabel
Geschmack	würzig, leicht salzig, wenig Ziegen Aroma
Typ	Halbhartkäse
hergestellt aus	100 % Ziegenmilch
Fett in der Trockenmasse	min 45 %
Reifegrad	zirka 3-4 Monate
Zulassungsnummer	5124