



SCHWEIZER RACLETTE PURIST

Bergraclette aus Schweizer Kuhmilch von regionalen Bergbauernhöfen über 900 m über dem Meeresspiegel. Schnittkäse mit gewaschener Rinde und elfenbeinfarbenen Teig mit zartschmelzender Textur, hervorragende Schmelzeigenschaften und vollmundig-würzig im Geschmack. Spitzenqualität für puren Käsegenuss!

Wer hat 's erfunden? Léon, ein Walliser Winzer – so besagt die Legende – hat das Raclette erfunden. An einem kalten Tag erwärmte Léon ein Stück Käse über dem offenen Holzfeuer und genoss den geschmolzenen Käse. Geboren war das urtypische Walliser Gericht. Ein Gericht, das seither weit über die Landesgrenzen hinaus für Furore gesorgt hat. Bereits im Jahr 1574 war das Käseschmelzen im Wallis bekannt. Den Namen Raclette bekam der Käse aber offiziell erst im Jahr 1874. Raclette wurde vom Wort „racler“ abgeleitet und heisst im einheimischen französischen Dialekt so viel wie „schaben“. Schaben aus dem Grund, weil der Käse nach dem Schmelzen über dem Feuer vom Käselaub sanft abgestrichen oder eben „geschabt“ wird.

Herkunft	Appenzell-Ausserrhoden / Schweiz
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	vollmundig-würzig
Kartoninhalt	ca. 6,7 kg ca. 1,6 kg
Art.-Nr.	290813 290814

