



RACLETTE PURIST

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage in rotgeschmierter Rinde gereift. Naturrinde zum Verzehr und zum Schmelzen geeignet. Geschmeidiger, buttergelber Teig mit feiner Bruchlochung. Vollmundig-herzhafter Geschmack für Raclette Fans. Exklusiv bei Heiderbeck.

Raclette Das französische Verb „racler“ bedeutet abkratzen oder schaben. Zu den Zeiten, als es noch keinen Strom gab, wurde in der Schweiz Fleisch oder eben ein halber Laib Käse über offenes Feuer gehalten. Scheibe für Scheibe wurde der schmelzende Käse runtergeschabt. Nach dem ersten Weltkrieg entwickelte sich ein stetig wachsender Tourismus in den Bergen der Alpen und des Juras durch welchen sich die köstliche Speise mit warmen Käse rasch verbreitete: Raclette

Herkunft	Bayern / Deutschland
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	vollmundig würzig
Reifung	ca. 2 Wochen
Kartoninhalt	ca. 1,6 kg x 2
Art.-Nr.	300582

