



Raclette Suisse

– der heisseste Käse der Schweiz.

Im Mittelalter erhitzen die Sennen den Raclettekäse am offenen Feuer und schabten den weichen, duftenden Käse auf den Teller ab. Schweizer Raclettekäse, ein köstliches Stück reinsten Natur, wird noch heute nach altem Rezept und mit grösstem handwerklichem Können hergestellt. An der Zubereitungsart des Schweizer Nationalgerichts «Raclette» hat sich nicht viel verändert, nur sind die offenen Feuerstellen seltener geworden. Deshalb schmelzen die Raclette-Liebhaber den Käse heute mit den praktischen Racletteöfen, die überall im Handel erhältlich sind. Das Rezept bleibt einfach: Man nehme ein paar Freunde, ein schönes Stück Schweizer Raclettekäse, einige Beilagen sowie ein, zwei Gläschen Wein oder eine Tasse Tee – gute Laune und Gemütlichkeit sind garantiert.

Lust auf den heissesten Käse der Schweiz?

Raclette Suisse – der Schweizer Raclettekäse – zeichnet sich durch würziges Aroma, hervorragende Schmelzbarkeit und Natürlichkeit aus. Die Marke Raclette Suisse bürgt für die Herkunft Schweiz und garantiert einwandfreie Käsequalität.



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Raclette Suisse
Weststrasse 10, CH-3000 Bern 6
Telefon ++41 (0)31 359 51 11 Fax ++41 (0)31 359 58 51
feedback@raclette-suisse.ch www.raclette-suisse.ch





Raclette Suisse

– Gemütlichkeit und sinnliches Vergnügen!

Herstellungsgebiet	Mehrere Kantone nördlich des Alpenkamms.
Produktbeschreibung	Vollfetter, feinschmelzender Halbhartkäse aus pasteurisierter oder roher Kuhmilch, ohne Zusatzstoffe. Er überzeugt durch sein einwandfreies Schmelzverhalten und fettet nicht aus.
Herstellungsmethode	Raclettekäse wird aus spezifischen Kulturen mit mesophilen Milchsäurebakterien hergestellt. Diese natürlichen Kulturen sorgen für eine optimale Reifung und bewirken die gewünschten Schmelzeigenschaften.
Form, Grösse, Gewicht	Runder oder eckiger Laib resp. Block mit einem Durchmesser von 30 – 35 cm, Höhe 6 – 8 cm, Gewicht 5,5 – 7,5 kg.
Fettgehalt	Mind. 45% Fett i.Tr.
Rinde	Braunrot, geschmiert oder gewaschen.
Teig und Farbe	Fein, hellgelb bis elfenbeinfarbig.
Lochung	Spärlich, sauber.
Geschmack	Rein, mild, leicht säuerlich, mit fortschreitender Reifung aromatischer.
Optimale Konsumreife	3 Monate.

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	42 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	26 g	Kalorien	340 kcal
	Fett	45 g	Joules	1'424 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Raclette Suisse
Weststrasse 10, CH-3000 Bern 6
Telefon ++41 (0)31 359 51 11 Fax ++41 (0)31 359 58 51
feedback@raclette-suisse.ch www.raclette-suisse.ch

