



Risler Raclettekäse

Nature, Pfeffer, Paprika und Rauch

Ein qualitativ hervorragender Raclettekäse stellt die Käserei Rislen aus frischer Milch her. Dabei hat die gute Schmelzbarkeit einen hohen Stellenwert. Die Käserei Rislen verarbeitet jährlich ca. 5 Mio. kg Milch zu Halbhartkäse und sie garantiert höchste Qualität.

KÄSEREI oberli RISLEN



Kellnermeister René Weibel

Spezifikation

Halbhartkäse, vollfett aus pasteurisierter Milch
Runde oder eckige Form mit 30 cm Durchmesser,
Höhe 6 bis 8 cm

Das Gewicht liegt zwischen 6 und 7 kg

Die Reifezeit beträgt 3 bis 5 Monate und sie erfolgt durch die natürliche Schmierebildung. Mit zunehmender Reifezeit wird das Aroma würziger und kräftiger.

Gehaltswerte in 100g Käse:

Wasser 42g, Fett 27g, Eiweiß 47g,

Mineralstoffe 4,5 g

340 kcal, 1425 kJ

Käserei Nr. 5228

BODENSEEKÄSE

+ SCHWEIZ

Romanshornstrasse 253, CH-8580 Amriswil

T +41 71 414 54 14 F +41 71 414 54 15

info@bodensee-kaese.ch

www.bodensee-kaese.ch