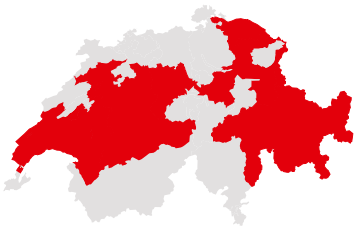
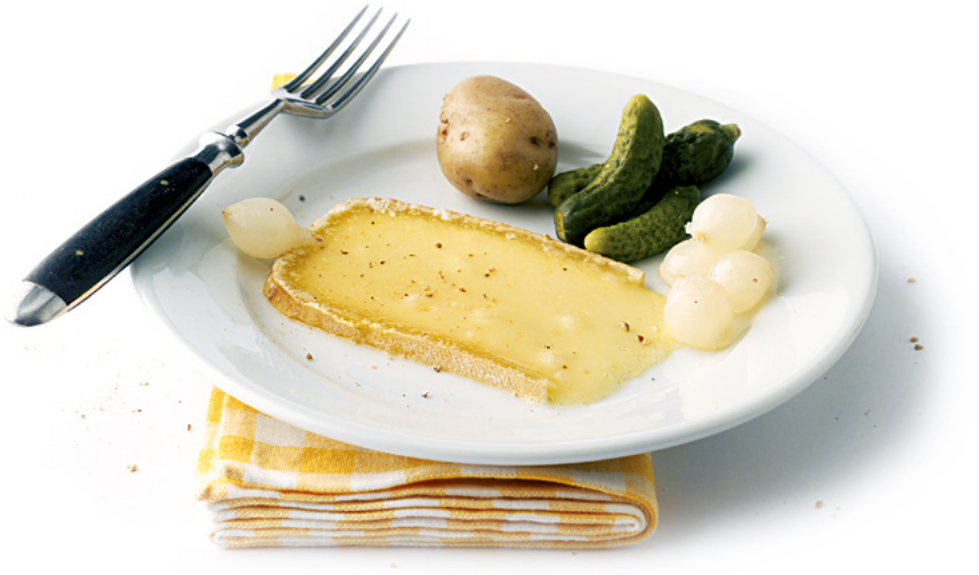
Raclette SUISSE





Raclette Suisse®.

Der heißeste Käse der Schweiz.



Laut schriftlichen Überlieferungen aus Klöstern von Ob- und Nidwalden schöpften die Hirten der Urschweiz bereits im 12. Jahrhundert bei einem würzigen Raclette in gemütlicher Runde neue Kraft. Dazu setzten sie einen halben Käselaib der Hitze des Ofens aus und streiften den geschmolzenen Käse zu einem bekömmlichen Mahl ab. Im Wallis taucht die erste schriftliche Erwähnung dieser Art der Käsezubereitung im Jahre 1574 auf. Und auch Johanna Spyri deutet in ihrem Buch «Heidi» mit dem «Käsebraten am Spieß» auf das Raclette hin. Der Käse galt in diesen Gebieten lange als wichtigstes Grundnahrungsmittel der Sennen und Hirten. Erst im 20. Jahrhundert ist die Bauernmahlzeit von den Alpen in die Täler gelangt und wurde rasch zu einem der beliebtesten Schweizer Nationalgerichte. Der Name stammt vom Begriff abschaben oder abkratzen, französisch «racler», des geschmolzenen Käses vom Laib.

An der Zubereitungsart des Schweizer Nationalgerichts «Raclette» hat sich nicht viel verändert und das Rezept ist einfach geblieben: Man nehme ein schönes Stück Schweizer Raclettekäse, einige Beilagen sowie ein Gläschen Wein oder eine Tasse Tee – gute Laune und Gemütlichkeit mit Freunden ist 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. Raclette Suisse ist gluten- und laktosefrei. Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Herstellungsgebiet	Mehrere Kantone am Alpenkamm.
Produktbeschreibung	Vollfetter, feinschmelzender Schnittkäse aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch ohne Zusatzstoffe. Spezifische Kulturen sorgen für eine optimale Reifung und bewirken die gewünschten Schmelzeigenschaften.
Geschmack	Rein, mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer.
Optimale Konsumreife	3 – 5 Monate.

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	42 g	Mineralien	4 g
Eiweiß	26 g	Kalorien	340 kcal
Fett	28 g	Joules	1424 kJ

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



Raclette Suisse.

Nützliche Tipps.

Die Vorbereitung	Pro Person rechnet man mit 200 bis 250 g Käse und derselben Menge Pellkartoffeln. Kartoffeln mit der Schale ca. 30 Minuten knapp weich kochen. Den Raclettekäse in pfännchengerechte Portionen schneiden, Pfeffermühle, Gewürze und Beilagen auf den Tisch stellen – fertig!
Die Beilagen	Als Beilagen passen frische Kräuter und Salate, saftiges Gemüse wie Peperoni, Gurken, Tomaten, Maiskölbchen und natürlich auch Senffrüchte, Pilze, frische Früchte und Nüsse etc.
Das Getränk	Ein gehaltvoller Weiß-, Rosé- oder ein leichter Rotwein sind die idealen Begleiter zu einem gemütlichen Raclette-Essen. Aber auch ein helles Bier passt. Stille Kenner empfehlen Kräuter- oder Schwarztee, weil diese die Verdauung anregen.
Das Dessert	Den perfekten Schlusspunkt setzen Sie mit einem frischen Fruchtsalat oder einem erfrischenden Fruchtsorbet.
Die Reste	Übrig gebliebene Racletteschеiben lassen sich gut als Schnittkäse für Sandwiches und Salate sowie für Aufläufe und zum Überbacken von Toasts verwenden. In der Vakuumverpackung bleibt Raclettekäse rund zwei Monate und in einer Klarsichtfolie eingepackt ca. acht Tage frisch.
Im Nu sauber	Geschirr, Pfännchen und Bestecke für einige Zeit in kaltem Wasser einweichen, leicht vorreinigen, in den Geschirrspüler geben oder in heißem Wasser mit Spülmittel waschen. Den Raclette-Ofen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel abwischen.
Käseduft ade	Eine Zitrone oder eine Orange mit Nelken gespickt, bringen den Käseduft über Nacht zum Verschwinden.
Der Racletteofen	
Traditionell	Ofen zum Abstreichen (für halbe und viertel Laibe).
Schnell und einfach	Elektro-Ofen mit Pfännchen oder im Back- sowie Mikrowellenofen in feuerfester Form.
Originell	Outdoor-Ofen für Balkon und Garten.

Switzerland Cheese Marketing GmbH
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Raclette Suisse
Weststrasse 10, CH-3000 Bern 6
Telefon +41 (0)31 359 53 25, Fax +41 (0)31 359 58 51
info@raclette-suisse.ch www.raclette-suisse.ch