

Produktinformation
Basel, Oktober 2017

Fine Food Raclette-Scheiben höhlengereift

Bereits vor einigen hundert Jahren haben die Sennen und Waldarbeiter in der Region um den Sarnersee das Schmelzen von Käse am offenen Feuer entdeckt. Die warme Mahlzeit draussen in der rauen Natur bot ihnen eine willkommene Abwechslung. Daraus entstand das bekannte Obwaldner «Bratkäslein». Aus dieser Tradition heraus wurde der Käse weiterentwickelt, bis seine Eigenschaften mehr und mehr seinem Walliser Verwandten glichen.

Im Dunkeln des Bergstollens «Pfedli», tief im Innern des Giswilerstocks bei Sarnen, mitten im Herzen der Schweiz, reift dieser besondere Raclettekäse von Coop Fine Food. Der Felsen mit seinen Mineralien bildet die optimale Umgebung für die Käsereifung, da das Klima ganzjährig konstant ist. In der Höhle werden hauptsächlich Raclettekäse gelagert. Dank des einzigartigen Höhlenklimas, der hervorragenden Milch aus der vielfältigen Gebirgslandschaft rund um den Sarnersee und der sorgfältigen Pflege von mindestens fünf Monaten, entwickelt der Käse sein unvergleichliches Aroma.

Der höhlengereifte Raclettekäse von Fine Food aus Sarnen zeichnet sich durch seine hervorragende Schmelzfähigkeit, seine cremig-zarte Konsistenz und sein charaktervolles Aroma aus und wurde 2001 mit dem «Swiss Cheese Award» für den besten «Raclette Suisse» ausgezeichnet. Er ist in Coop-Supermärkten erhältlich.



Fine Food Raclette-Scheiben
höhlengereift

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter www.coop.ch/produktnews

Kontaktpersonen
Urs Meier, Leiter Medienstelle
Ramón Gander, Mediensprecher
Andrea Bergmann, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10
Tel. +41 61 336 71 67
Tel. +41 61 336 67 37