



Produktdatenblatt für: [Isnyer Raclette \(Käsküche Isny\)](#)



Würziger Allgäuer Raclette-Käse aus thermisierter Rohmilch mit hervorragendem Schmelzverhalten, für gemütliche Raclette-Abende hervorragend geeignet, eignet sich auch sehr gut zum Überbacken; Nach alter Reptur aus dem Schweizer Kanton Wallis

Herkunft: Deutschland, Allgäu

Zertifizierung: Bioland

Käsesorte: Raclettart

Reifezeit: 4 Monate

Fett i. Tr.: 50%

Laibgröße: 5 kg

Käsküche Isny:

Käsküche Isny

Die Käserei liegt im Allgäuer Voralpenland und verarbeitet ausschließlich die Milch von Biobauern (Bioland und Demeter).

Der Käserei liegt sowohl der Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft Herzen, als auch die faire Bezahlung der Milchbauern.

So gibt es in der Käsküche Isny einen Mehrpreis für Kühe mit Hörnern. Hörner sind für die Milchkühe sehr wichtig, allerdings können weniger Kühe mit Hörnern in einem Stall gehalten werden, als hörnerlose Tiere. Dieser Mehraufwand soll ausgeglichen werden, auch die Milch von Kühen mit Hörnern schmackhafter ist.

Für ihre Arbeit erhielt die Käsküche etliche Preise

Den 1.Preis des NABU-Deutschland für vorbildliche nachhaltige Entwicklung in der Region.

Der Feinschmecker hat die Käserei mehrfach als eine der Besten Deutschlands ausgezeichnet.

Zuletzt wurde 2006 der 1 ½ jährige Ur-Bergkäse als eines der besten Produkte im Landkreis Ravensburg bewertet.

