



Walter Räss-Huser
Tufertschwil 63
9604 Lütisburg

Tel.071 931 30 77
aw.raess@bluewin.ch

Produktebeschrieb Chällerhocker

Der Chällerhocker ist ein mindestens 8 Monate alter Hartkäse. Er wird aus silofreier Rohmilch und Bakterienkulturen nach ursprünglicher Art hergestellt. Der Teig ist wegen seiner langen Reifedauer leicht trocken und griessig. In den Löchern sammeln sich bereits „Tränen“. Der Geschmack ist natürlich rein. Am besten genießt man ihn mit einem guten Tropfen Wein und frischem Brot.

Form:	runde Laibe von ca. 7 cm Höhe
Grösse:	30 cm Durchmesser
Gewicht:	6 – 6.5 kg
Rinde:	trockene leicht rötlich-braune bis okkerfarbige Schmiere (Rinde) mit rustikalem Aussehen
Lochung:	vereinzelt erbsengrosse Rundlochung, bei fortgeschrittener Reife mit klaren durchsichtigen „Tränen“, im Alter vereinzelt Gläs
Geschmack:	erfrischend würzig, feine Citrusfrüchte im Abgang (oder zarter Citrusnote)
Teig:	weich, crémig mit feinem „Schmelz“, bei fortgeschrittener Reife mit spürbaren mürben Stellen, warme weissliche Farbe
Rohstoffe:	- frische Milch aus silofreier Fütterung, teilweise thermisiert - Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym) - Salz - Milchsäurebakterienkulturen (FSML, Joghurt)
Fettgehalt:	mind. 53 % Fett in der Trockenmasse
Wassergehalt:	max. 38 %