



**Walter Räss-Huser**  
**Tufertschwil 63**  
**9604 Lütisburg**

**Tel.071 931 30 77**  
**[aw.raess@bluewin.ch](mailto:aw.raess@bluewin.ch)**

## **Description du produit Challerhocker**

Le «Challerhocker» est un fromage à pâte dure avec un stockage de 8 mois au moins. Il est fabriqué de façon traditionnelle, à partir de lait cru non-ensilé et avec des cultures bactériennes. En raison de sa longue période de maturation, la pâte est légèrement sèche et un peu semoulée. Dans les trous qui se forment durant sa maturation, s'accumulent déjà des «larmes». Sa saveur est naturelle et pure. La meilleure façon de savourer le fromage Challerhocker est avec un bon verre de vin et du pain frais.

Forme: meules rondes d'environ 7 cm de hauteur et de 30 cm de diamètre

Poids: de 6 à 6.5 kg

Croûte: sèche, de couleur légèrement brune, tirant sur le rouge, et d'apparence rustique

Trous typiques: trous ronds épars de la grandeur d'un pois et, avec la maturité, des «larmes» claires et transparentes

Saveur: Rafraîchissante, épicée, avec, en finale, de délicates notes d'agrumes

Pâte: La pâte est douce, onctueuse avec, à maturité, des points friables, de couleur blanchâtre

Source d'approvisionnement en matières premières:

- lait frais sans ensilageé, en partie thermisé
- présure (enzyme de coagulation naturelle)
- sel
- Cultures de bactéries lactiques (FSML, yogourt)

Teneur en matière grasse: min. de 53% de matière grasse dans la matière sèche

Teneur en eau: max. de 38%