

Raclette Planer 2026

Vom 01.10.2026 bis 31.12.2026 gültig

Mehr als nur Käse!!!



Unsere Bestseller – jetzt schon vorbestellen!



Art. 8228 Alpenswiss Raclette Natur carre

Schweizer Raclette mit aromatisch, würzigem Geschmack, typischer Naturrinden-Reifung und hervorragenden Schmelzeigenschaften.

- Laib ca. 6,5kg
- 47 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 3 Monate gereift



Art. 1404 Raclette Alpenswiss Bergmilch Säntis

Raclette aus dem Berggebiet West-Schweizer-Romandie mit aromatisch, würzigem Geschmack und hervorragendem Schmelz.

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- mind. 4 Monate gereift



Art. 5604 Schweizer Raclette Natur

Klassische Spezialität, aromatisch und zartschmelzend.

Auch als $\frac{1}{4}$ Laib, gewaschen, vakuumiert
Art.Nr. 2396

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift



Art. 5605 Schweizer Raclette Natur

Rein, mild, typisch und mit zunehmender Reifung intensiver.

- Laib ca. 5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift



Art. 4744 Raclette d'Or

Schweizer Raclette eckig mit mildem, ausgewogenen und aromatischem Geschmack. Gute Schmelzbarkeit.

- Laib ca. 6kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- mind. 6 Monate gereift





Jetzt Bedarf planen, Mengen sichern und direkt bei uns bestellen.
Wir übernehmen den Rest – zuverlässig, unkompliziert und termingerecht.
So haben Sie mehr Zeit für Ihr Geschäft und Ihre Kunden.

Vom 01.10.2026 bis 31.12.2026 gültig



Art. 2403 Raclette Strahl

Natürlich hergestellt, ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Auch als $\frac{1}{4}$ Laib, gewaschen, vakuumiert
Art.Nr. 2405

- Laib ca. 5,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift



Art. 2413 Raclette Höhle Carre Berghof Seiler

Während der Höhlenreifeung entwickelt er sein vollmundiges, würziges Aroma. Beim Schmelzen zeigt er sich wunderbar cremig und charaktervoll.

- Laib ca. 6,4kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 5 Monate gereift



Art. 1214 Raclette d'Or Stange

Schweizer Raclette als praktische Stange mit mildem, ausgewogenem und aromatischem Geschmack und gutem Schmelz.

- Stange ca. 1,6kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- mind. 6 Monate gereift



Art. 5606 Schweizer Raclette „Gourmet“ Natur

Aromatisch und zartschmelzend, eine klassische Spezialität.

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 5 Monate gereift



Art. 4449 Schweizer Raclette Chili

Klassischen Schweizer Spezialität mit Chili und schwarzem Pfeffer verfeinert.

Auch als $\frac{1}{2}$ Laib, gewaschen, vakuumiert
Art.Nr. 6166

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift



Art. 2036 Schweizer Raclette Pfeffer

Klassische Schweizer Spezialität mit Pfeffer verfeinert.

Auch als $\frac{1}{2}$ Laib, gewaschen, vakuumiert
Art.Nr. 6167

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift



Art. 5608 Schweizer Raclette Trüffel

Klassische Schweizer Spezialität mit Trüffel verfeinert.

Auch als $\frac{1}{2}$ Laib, gewaschen, vakuumiert
Art.Nr. 6168

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift





Jetzt Bedarf planen, Mengen sichern und direkt bei uns bestellen.
Wir übernehmen den Rest – zuverlässig, unkompliziert und termingerecht.
So haben Sie mehr Zeit für Ihr Geschäft und Ihre Kunden.

Vom 01.10.2026 bis 31.12.2026 gültig



VB

Art. 2404 Raclette Emmi Alt Senn



Reichhaltiges und würziges Aroma und der zartschmelzende Teig zeichnen diese Spezialität aus.

- Laib ca. 5kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift



VB

Art. 7151 Raclette du Valais AOP Walker



Raclette aus den Walliser Bergen mit einer sagenhaften Cremigkeit und gutem Schmelz.

- Laib ca. 5kg
- 45 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- mind. 4 Monate gereift



VB

Art. 6277 Güntis's Raclette würzig



Ein Schweizer Raclette aus dem Toggenburg, der mit seinem würzigen Aroma die Käsegenießer vollends begeistert.

- Laib ca. 7,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 5 Monate gereift



VB

Art. 5663 Raclette Kaltbach



Ein Raclette zum dahinschmelzen. Die Höhlenveredelung verleiht dem Raclette sein intensives Aroma und die zartschmelzende Textur.

- Laib ca. 6,4kg
- 47 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 5 Monate gereift



VB

Art. 1702 Raclette Ermitage



Natürlicher aromatischer Raclette, vollmundig im Geschmack und traditionell gereift auf Fichtenbrettern.

- Laib ca. 6,5kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert



VB

Art. 1698 Raclette Pays Fromager



Frz. Raclette mit geschmierter Rinde, geschmeidiger Konsistenz, vereinzelter Lochung und feinem Schmelz.

- Laib ca. 7kg
- 48 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert



VB

Art. 2587 Raclette Stange Ländle



Schnittkäse naturgereift aus pasteurisierter Kuhmilch, aromatisch im Geschmack. Hellbraune trockene Naturrinde.

- Laib ca. 2,5kg
- 50 % Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- mind. 3 Monate gereift