

# Allzeit bereit

Fotografie **CHRISTINE ZENZ**

Ein Stempel mehr auf der Pfadijacke. Die Pfadi Wulp Küssnacht verleiht Raclette Suisse fünf Genusssterne.

Fly, Yakari, Pitch und Hai  
mit Fandorin.





Raclette ist der beliebteste Schweizer Halbhartkäse mit einer einzigartigen, von den übrigen Käsen unerreichten Schmelzbarkeit und einem abgerundeten Aroma. Raclette als gesellige Nationalspeise der Schweiz für Bauch und Seele der Geniesser, eignet sich aber auch bestens als Schnittkäse und für die warme Küche. Die Herstellung unseres Käses erfolgt nach alten Rezepten und mit grossem handwerklichem Geschick. Die Laibe mit spezifischen Kulturen werden nach einem besonderen Verfahren bis zur vollen Reife gepflegt. Die Herstellung von Raclettekäse ist in der Schweiz zu einer Kultur geworden, bei dem unsere Produzenten ihr ganzes Wissen und Können sowie den Berufsstolz einbringen, um einen ausserordentlichen Käse für Sie zu kreieren. Und nur die Produkte der Marke Raclette Suisse® garantieren absolute Natürlichkeit – ohne Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderte Labstoffe. Deshalb kann auch die Rinde bedenkenlos mitgenossen werden. Unser Käse enthält keine Laktose (unter 0,1g/100g) und ist reich an hochwertigem Eiweiss, essenziellen Aminosäuren sowie Calcium und Phosphor. Zudem stellt er eine gute Quelle für die Vitamine A, D, B2 und B12 dar. ●

[www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch)

