

Produktinformationen und Warenkunde über Rahm

Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch Stehenlassen oder Zentrifugieren der Milch gewonnen wird.

Rahmsorten

Die Bezeichnungen für Rahm ergeben sich aus dem Fettgehalt:

- Doppelrahm enthält mind. 45% Fett,
- Vollrahm und Sauerrahm enthalten mind. 35% Fett,
- Halbrahm enthält mind. 25% Fett,
- saurer Halbrahm und Kaffeerahm enthalten mind. 15% Fett.

Sauerrahm und saurer Halbrahm werden durch geeignete Milchsäurebakterien angesäuert.

Die Zumischung von Fremdfetten und Butteröl sowie Wasser ist verboten.

Im Bereich Kaffeerahm ist auch die fettangereicherte Milch «Fitness pour le Café» mit 9% Milchfett angesiedelt.

Rahmherstellung

Rahm wird durch Zentrifugation gewonnen. Dabei wird das spezifisch leichtere Milchfett von den schwereren Bestandteilen wie Proteine, Milchzucker und Wasser (= Magermilch) getrennt. Durch die Zentrifugation lässt sich der Fettgehalt des Rahms genau einstellen.

Anschliessend wird der Rahm – je nach Sorte – angesäuert, homogenisiert, pasteurisiert oder ultrahocherhitzt.

Zusatzstoffe

Die Homogenisierung verhindert das Aufrahmen. Damit die Feinverteilung des Milchfettes auch bei längerer Haltbarkeit bestehen bleibt, wird den ultrahocherhitzten Rahmsorten ein pflanzliches Bindemittel zugesetzt.

Pasteurisierter Voll- und Halbrahm sind nur kurz haltbar und brauchen zur Stabilisierung der Homogenität keine Bindemittel.

Kaffeerahm enthält Stabilisatoren, damit er im Kontakt mit Säuren (zum Beispiel Gerbsäure im Kaffee) nicht ausflockt.

	Vollrahm, Schlagrahm	Halbrahm
Produkt	Pasteurisierter oder ultrahocherhitzter (UHT) Vollrahm mit mind. 35% Fettgehalt. Unbehandelter Offenrahm ist nur in den Ortskäsereien erhältlich.	Pasteurisierter oder ultrahocherhitzter (UHT) Halbrahm mit mind. 25% Fettgehalt.
Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> • Frischer, reiner Geruch und Geschmack. • Gutes Schlagvermögen, das Volumen nimmt um 80–100% zu. • Kochfest und säurebeständig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frischer, reiner Geruch und Geschmack. • Halbrahm lässt sich steif schlagen, er wird jedoch nicht so fest wie Schlagrahm. • Kochfest, jedoch nicht säurebeständig.
Verwendung	Flüssig für Saucen, zu Beeren und zum Backen. Steif oder flaumig geschlagen für Garnituren, zum Unterziehen in Cremes, Mousses, Terrinen, Saucen und Suppen.	Flüssig für Saucen, Suppen und zu Beeren. Steif oder flaumig geschlagen für Garnituren, zum Unterziehen in Cremes und Saucen.
Aufbewahrung	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.
Haltbarkeit	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten. Einmal geöffnete Packungen in einigen Tagen aufbrauchen.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten. Einmal geöffnete Packungen in einigen Tagen aufbrauchen.
Besonderes	Rahm ist zum Tiefkühlen ungeeignet.	Die ideale Schlagtemperatur für Rahm liegt bei ca. +5°C. Halbrahm vor dem Schlagen evtl. 15–20 Minuten in den Tiefkühler stellen und portionenweise steif schlagen.

	Sauerrahm/ Crème Fraîche	Saurer Halbrahm
Produkt	Pasteurisierter Vollrahm mit mind. 35% Fettgehalt, der mit Milchsäurebakterien angesäuert wird. Er erhält dadurch einen angenehm prickelnden und trotzdem rahmig-milden Geschmack.	Pasteurisierter Halbrahm mit mind. 15% Fettgehalt, der mit Milchsäurebakterien angesäuert wird. Er erhält dadurch einen angenehm prickelnden und trotzdem rahmig-milden Geschmack.
Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> • Frischer, reiner Geruch und Geschmack. • Dickflüssige Konsistenz. • Nicht schlagbar. • Kochfest und säurebeständig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frischer, reiner Geruch und Geschmack. • Dickflüssige bis stichfeste Konsistenz. • Nicht schlagbar. • Kochfest und bedingt säurebeständig.
Verwendung	Zum Verfeinern von kalten und warmen Saucen, für Gratins, Wähenguss, zu «baked potatoes», für Desserts, zu Früchten und Beeren.	Zum Verfeinern von kalten und warmen Saucen und Suppen, zu geschwellten Kartoffeln, für Müesli anstelle von Joghurt, Cremes, Dips.
Aufbewahrung	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.
Haltbarkeit	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten. Einmal geöffnete Packungen in einigen Tagen aufbrauchen.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten. Einmal geöffnete Packungen in einigen Tagen aufbrauchen.
Besonderes		

	Saucenrahm, Saucenhalbrahm	Doppelrahm/ Mascarpone
Produkt	Ultrahoherhitzter Vollrahm mit mind. 35% Fettgehalt und Halbrahm mit mind. 25% Fettgehalt, die sich speziell zum Verfeinern von Saucen eignen.	Doppelrahm ist pasteurisierter oder ultrahoherhitzter Rahm mit mind. 45% Fettgehalt. Mascarpone ist pasteurisierter und verdickter Doppelrahm mit mind. 45% Fettgehalt in streichfester Konsistenz.
Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> • Enthalten ein Bindemittel, das die Verwendung von Mehl oder Stärke bei der Saucen- und Suppenzubereitung unnötig macht. • Sind kochfest und vertragen sich auch mit Wein, Zitrone und Essig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dickflüssige bis streichfeste Konsistenz. • Vollrahmiger Geschmack. • Kochfest und säurebeständig. • Gute Bindungsfähigkeit. • Nicht schlagbar.
Verwendung	Für Saucen, Suppen, Gratins, Aufläufe und Wähenguss.	Für Saucen, Suppen, Füllungen, Süßspeisen, zu Fruchtsalat und Beeren anstelle von Schlagrahm.
Aufbewahrung	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.
Haltbarkeit	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten. Einmal geöffnete Packungen in einigen Tagen aufbrauchen.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten. Einmal geöffnete Packungen in einigen Tagen aufbrauchen.
Besonderes		Mascarpone wird auch als Doppelrahm-Frischkäse bezeichnet.

Kaffeerahm / Fitness pour le Café

Produkt	Kaffeerahm ist sterilisierter oder ultrahocherhitzter Rahm mit mind. 15% Fettgehalt. «Fitness pour le Café» ist sterilisierte, fettangereicherte Milch mit 9 % Fettgehalt.	
Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none">• Verleihen Kaffee und Tee ein cremiges Aroma.• Nicht schlagbar• Nicht kochfest, nicht säurebeständig.	
Verwendung	Zum Aufhellen von Kaffee und Tee.	
Aufbewahrung	Brauchen ungeöffnet keine Kühlung. Angebrochene Packungen geruchsicher im Kühlschrank aufbewahren.	
Haltbarkeit	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.	
Besonderes		