



## Raclette ca 1,5 kg

### Fransk kittmodningsost til raclette og gratinering.

Raclette er en halvfast ost med opprinnelse fra områdene rundt Genfersjøen – som ligger både i Sveits og Frankrike. Den har fått sitt navn fra det franske ordet racler som betyr å skrape, og osten har gitt navn til måltidet retten «Raclette». Raclette-osten er produsert av pasteurisert kumelk.

<b>Produktnummer</b>	906574
<b>EPD-nummer</b>	5973698
<b>Antall i kartong</b>	4



Raclette-osten brukes som navnet tilsier i retten Raclette, men kan også brukes som gratinering og i sauser.

Skorpen skal ikke spises.

Raclette har noe hullsetting i ostemassen, og en fantastisk god smelteegenskap. Raclette blir kraftigere i smak ved lagring. Dersom det fremkommer hvite/grå flekker på skorpen, er det bare å fjerne det med saltvann og en klut.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

