



(Utgått) Raclette firkant ca 6 kg

Sveitsisk Raclette i firkantet form.

Sveitsisk Raclette er en halvfast pasteurisert 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». Denne er formet som en firkant og er dermed noe enklere å dele opp i passende stykker.

Produktnummer

907085

EPD-nummer

1565514

Antall i kartong

1



* 1 5 6 5 5 1 4 *

Raclette-osten kan også brukes som gratinering og i sauser, men er i hovedsak brukt til raclettmåltidet retten.

Sveitsisk Raclette har noe hullsetting i ostemassen, og har fantastisk gode smelteegenskaper. Denne osten har større bakterieflora og har dermed en skarpere smak og lukt enn samme ost fra Frankrike. 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

