

Ermitage Raclette ca 6 kg

Fransk kittmodningsost til raclette, passer også til annen matlaging.

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.

Produktnummer	906575
EPD-nummer	2235596
Antall i kartong	1

* 2 2 3 5 5 9 6 *

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

Oluf Lorentzen