

Ermitage Raclette skiver 400 g

Fransk racletteost i tykke, fine skiver, klar til bruk.

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. Hver pakke inneholder i snitt 12 skiver.

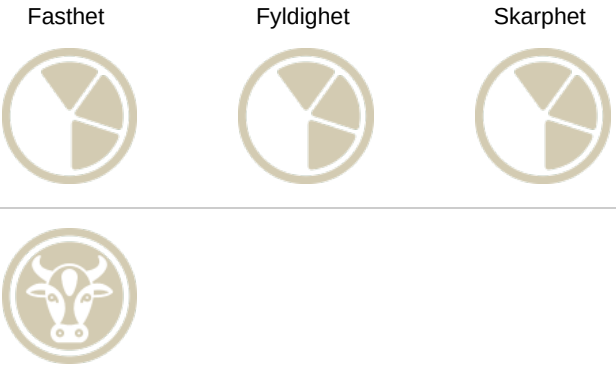
Produktnummer	906577
EPD-nummer	870261
Antall i kartong	12

870261

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

Pakket i beskyttende atmosfære.

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.



Oluf Lorentzen