



## (Utgått) Raclette m/italiensk krydder 200 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 i nærheten av Comté i Frankrike. Hver pakke inneholder seks skiver.

**Produktnummer**

903563

**EPD-nummer**

5875448

**Antall i kartong**

6



\* 5 8 7 5 4 4 8 \*

Raclette med italiensk krydder brukes som navnet tilsier i retten Raclette. Den kan også brukes som gratinering, i sauser, som smelteost på brødskeen eller på tacoefse i stekepannen.

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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

