

Ermitage 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.

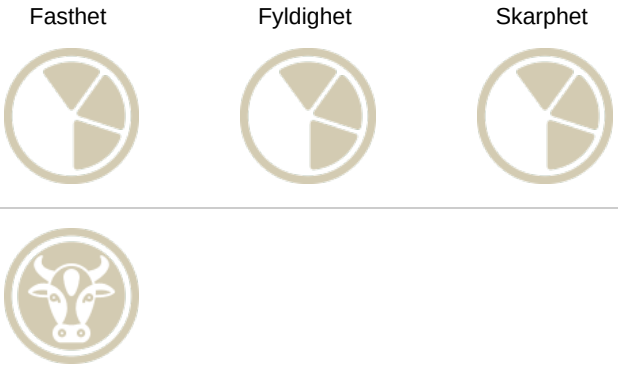
Produktnummer	906574
EPD-nummer	5973698
Antall i kartong	4

5973698

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.



Oluf Lorentzen