

Gourmino Mountain Raclette ca 6 kg

Sveitsisk upasteurisert kittmodningsost til raclette og gratinering.

Allerede på 1100-tallet styrket gjeterne seg ved leirbålet med denne smaksrike, halvfaste osten. Osten ble smeltet over åpen ild, og den myke overflaten ble skrapt direkte fra ostehjulet med en kniv og servert på et stykke brød eller poteter. Ifølge skrifter fra klostre i Obwalden og Nidwalden, antas det at "Bratchäs", som det ble kalt den gang, også var en av favorittrettene til frihetshelten Wilhelm Tell i 1291. Dagens navn stammer fra det franske ordet "racler", som betyr "å skrape av". Raclette er i dag en av Sveits' mest populære nasjonalretter og en ekte smaksopplevelse.

Produktnummer	907056
EPD-nummer	6659932
Antall i kartong	1

6659932

Enten du smelter den på en raclettegrill, på bålet, grillen eller bruker den i gratenger/sauser, vil denne osten garantert imponere. Den smakfulle racletten fra Mountain Dairy Kleinstein er allsidig – perfekt både smeltet og som hverdagsost

Framstilt av rå melk.

Denne racletten skiller seg ut med sin milde, gode smak og fløyelsmyke konsistens. 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.

