

Raclette firkant ca 6 kg



Sveitsisk Raclette i firkantet form.

Sveitsisk Raclette er en halvfast pasteurisert 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». Denne er formet som en firkant og er dermed noe enklere å dele opp i passende stykker.

Raclette-osten kan også brukes som gratinering og i sauser, men er i hovedsak brukt til raclettmåltidet/retten.

Skorpen skal ikke spises.

Sveitsisk Raclette har noe hullsetting i ostemassen, og har fantastisk gode smelteegenskaper. Denne osten har større bakterieflora og har dermed en skarpere smak og lukt enn samme ost fra Frankrike. 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.