



## 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.

<b>Varenr.</b>	906577
<b>EPD nr.</b>	870261
<b>Antall i kartong</b>	12

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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

