

Raclette skiver 200 g

Sveitsisk raclette-ost i passe skiver, klar til bruk. Osten er produsert av pasteurisert kumelk.

Raclette har 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».

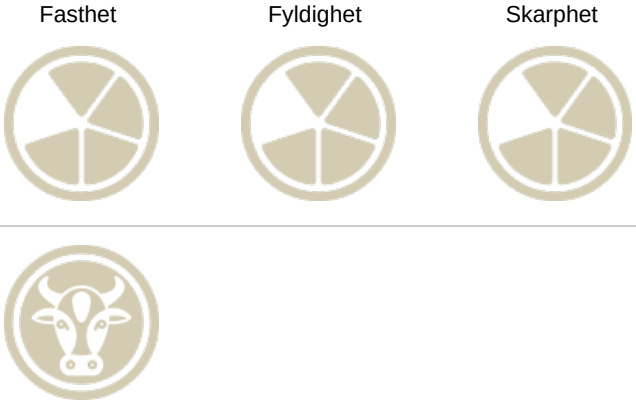
Produktnummer	907088
EPD-nummer	2899516
Antall i kartong	10

* 2 8 9 9 5 1 6 *

Raclette-osten brukes som navnet tilsier i retten raclette, men kan også brukes som gratinering og i sauser. Til et klassisk sveitsisk raclette måltid serveres det kun nykokte poteter og sylteagurker, men det er lov å eksperimentere med tilbehør etter eget ønske.

Pakket i bestkyttende atmosfære.

Raclette er en halvfast ost med 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