



RACLETTE

AOC

Perinteinen Raclette on puolikova, sisältä kypsytetty, täysrasvainen lehmänmaidosta tehty juusto.

Valmistukseen käytetty maito on joko pastöroimatonta tai pastöroitua. Juuston kypsytys vie 3–6 kuukautta. Raclette on lähtöisin Sveitsin kantonista nimeltään Valais, mutta sitä valmistetaan nykyään myös Ranskassa Savoijin, Franche-Comtén ja Bretagnen alueilla.

Rasva 28%

Suola 1,9 %, voimakassuolainen

Pastöroitu lehmän maito

Alkuperämaa Ranska

Viiniksi sopii kuiva- tai puolikuiva valkoviini

