

RACLETTE SUISSE



CODICE	40734
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Svizzera
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	6,5 kg circa

Formaggio tipico svizzero, perfetto da fondere

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto diffusamente in tutta la Svizzera romanda con latte vaccino pastorizzato da vacche che pascolano su prati ricchi di biodiversità
ASPETTO	La pasta è di colore giallo paglierino più o meno intenso con un'occhiatura rada e occasionale; la crosta si presenta leggermente aranciata
SAPORE	Dolce e dall'aroma intenso di sottobosco, brioche e frutta secca
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	Gourmino - Langnau - Svizzera
CURIOSITÀ	Il termine Raclette deriva dal francese 'Racler' che significa raschiare, a richiamare la tradizionale ricetta a base di formaggio fuso
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La particolare forma quadrata facilita il porzionamento a fette (volendo anche in affettatrice) per la fusione su piastre e fornelli; da non dimenticare: la crosta è edibile!