

RACLETTE DE SAVOIE IGP LAIT CRU



CODICE	40719
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	6 kg circa

Formaggio a crosta lavata ideale da fondere

DESCRIZIONE	Classica Raclette prodotta con latte vaccino crudo intero da razze Abondance, Montbeliarde e Tarine, con pasta pressata non cotta e crosta lavata
ASPETTO	La crosta è sottile e di colore rosato dovuto ai lavaggi in crosta; la pasta è di colore paglierino scarico, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce, intenso con spiccate note di tostato, burro cotto e crosta lavata
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Fromagerie Joseph Paccard - Manigod Alta Savoia - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	Raclette in Francia esprime un formaggio generico adatto per essere fuso. L'unica certificata è quella IGP de Savoie, la classica Raclette prodotta nell'area geografica protetta tra l'Haute Savoie, l'Ain e l'Isère
CURIOSITÀ	Questo formaggio è storicamente usato per essere fuso, il termine Raclette viene infatti da "racler" che significa raschiare, ovvero ciò che faceva il pastore col formaggio vicino al fuoco
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima fusa, nel classico abbinamento con le patate, magari abbinata a un bicchiere di Pinot Nero; deliziosa anche sciolta nei panini o sulla pasta al forno

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.