



- Il formaggio Raclette, ottenuto dal latte vaccino, è a pasta molle, di colore giallo carico
- La consistenza è morbida, liscia e fondente e il sapore è delicato e dolce
- Originario del Vallese, viene prodotto anche in Savoia, Franca Contea e Bretagna in forme cilindriche da 6/7 kg
- È famoso soprattutto per lo squisito piatto che prende il suo nome: scaldando la le fette (solitamente metà forma), la pasta interna inizia a fondere e può così essere "raschiata" via e posto sul piatto di portata
- il termine raclette infatti deriva dal francese racler, che significa raschiare o meglio "scrostare" (ma anche "grattare")
- Tradizionalmente si serve con patate cotte al cartoccio, e sottaceti come cetriolini e cipolline

Raclette francese

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte , sale, frementi lattici, caglio
Stagionatura	3 mesi circa
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg
Stoccaggio	2 - 6 °C
Origine del latte	Francia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	335 kcal
Proteine	22,8 g
Grasso	26,0 g
Grasso in contenuto secco	48,5 %
Carboidrati	2,1 g