



RACLETTE DE CHARTREUSE

Pâte Pressée non-cuite

NOTRE RACLETTE DE CHARTREUSE, C'EST DE LA GÉNÉROSITÉ ET DU BONHEUR À PARTAGER. SON CARACTÈRE TENDRE ET SA TEXTURE ONCTUEUSE SONT LA PROMESSE DE CONNAÎTRE DE MERVEILLEUX INSTANTS DE CONVIVIALITÉ, POUR UN PLAISIR INÉGALÉ.

Descriptif

Sous la forme d'une meule ronde, la Raclette de Chartreuse cache sous sa croûte orangée une pâte onctueuse de couleur blanc ivoire. Possédant une saveur typée, douce et équilibrée, elle a la particularité de fondre sans rendre d'huile et sans couler trop rapidement.



Affinage

Ce fromage s'affine 8 semaines.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non-cuite à croûte morgée (lavée)
- Diamètre 28 à 34 cm / hauteur 6 à 7,5 cm
- Poids entre 5 et 6 kg

Conseils de dégustation



Plat convivial par excellence, la consommation de la raclette est surtout hivernale. Toutefois, notre Raclette de Chartreuse est savoureuse tout au long de l'année, en tranches dans les sandwiches, en cubes dans les salades, râpée sur les gratins.

DOUCE
ÉQUILIBRÉE
TYPÉE

