



Raclette à la bière

Afin de compléter notre sélection de fromages à raclette offerte en boutique, nous affinons un fromage québécois avec une bière.

Sélectionnées chez les meilleurs producteurs du pays, les meules de raclette sont brossées tous les 3 jours avec une bière rousse.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	25%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	N/A
Particularités	Affiné à l'alcool

Aspect

Meule carrée pesant environ 5 kg. Croûte uniforme de couleur rosée à orangée avec parfois un peu de blanc en surface, parfois un peu collante. Pâte de couleur jaunivoire qui présente quelques ouvertures, semi-ferme avec une belle souplesse. Odeur de cave humide.

Goût

Intensité moyenne avec une légère pointe d'amertume due au lavage à la bière.

ANECDOTE

Le nom « Raclette » est originaire du Canton du Valais en Suisse. Dans les années 80, des fromagers québécois ont commencé à en produire.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Valpolicella

Vin rouge



Aromatique et souple

Sauvignon, Sémillon

Bière



Ambrée Douce

PRODUITS SIMILAIRES

- » Raclette québécoise
- » Mamirolle à la bière (Le)