



Raclette suisse

Traditionnellement, la raclette suisse se mange avec des pommes de terre, des cornichons et de petits oignons.

D'après de très anciens écrits conservés dans les couvents d'Obwald et de Nidwald, on peut supposer qu'en 1291 déjà, Guillaume Tell mangeait de la raclette.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Suisse
Région	Plusieurs cantons
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	27%
Affinage minimum	90 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans lactose
Aspect	Forme cylindrique (grosse meule), croûte sèche ou légèrement collante de couleur jaune paille lorsque sèche et orange lorsque collante. Pâte ferme, un peu élastique, grasse, avec quelques petits trous ou sans trous.
Goût	Arôme fruité et de noisette.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Fendant du Valais

Vin rouge



Fruité et généreux
Gamay, Beaujolais

Bière



Ambrée Douce
Pale Ale belge, Cream Ale

PRODUITS SIMILAIRES

- » Raclette française (Raclette du Livradois)
- » Raclette québécoise