



## 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

<b>Pâte</b>	Semi-ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Suisse
<b>Région</b>	Plusieurs cantons
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	Emmi
<b>M.G.</b>	27%
<b>Affinage minimum</b>	90 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	Sans lactose
<b>Aspect</b>	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.
<b>Goût</b>	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