

COD. ARTICOLO: FE1095



Raclette Francese

Formaggio tipico della Savoia ottenuto da latte vaccino. E' famosa per lo squisito piatto da cui deriva il suo nome: scaldando solitamente metà forma, la pasta interna inizia a fondere e viene così raschiata (dal termine francese racler cioè raschiare) e posta sul piatto di portata. La pasta morbida e vellutata ha un colore dorato, dal gusto dolce che si intensifica durante la maturazione. L'aroma di latte fresco risalta, e dominano le note vegetali e fruttate



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, coagulante cloruro di calcio.

CROSTA NON EDIBILE: trattata con conservante E235

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0- 8°C

ORIGINE DEL LATTE: Francia **NO OGM**

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1440 KJ/350 Kcal
Grassi	28 g - di cui acidi grassi saturi: 20 g -
Carboidrati	< 1 g - di cui zuccheri: 0 g -
Proteine	22 g
Sale	2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
6 Kg	1	6	6	355X355XH120	60 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 29 - 31 cm

SCALZO: 6-7 cm leggermente convesso

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 45 %

Umidità: 47 % max

Sostanza secca: 53% min

Caratteristiche organolettiche

La pasta molle untuosa e vellutata ha un colore dorato, mentre la crosta si presenta da marrone a rossiccia ed è lavata. Dal gusto dolce che si intensifica durante la maturazione; dall'aroma di latte fresco, fatto risaltare da una lieve acidità in cui dominano le note vegetali e fruttate.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)