

FICHE TECHNIQUE RACLETTE

Lieu de fabrication : coopérative du Mont-Rivel 39300 VANNOZ

Textes réglementaires:

pâte pressée non cuite au lait cru

Diamètre : 35 à 38cm

Hauteur tal 5 à 8cm

Poids : 6 à 8kg

Affinage minimum 8 semaines à une T°C comprise entre 7 et 13°C

G/S minimum de 45%

MG de 28 à 30 grammes pour 100 grammes de fromage

Ingédients:

Lait cru

bactéries lactiques

présure animale

sel

Description physique et organoleptique:

Forme

.régulière et harmonieuse

.Faces planes

légèrement détalonné

.Hauteur 5 à 8cm

Croûtage

Morgée

.Naturel lisse et homogène

.beige orangé

.Modérément épais

Aspect de la pâte

.homogène

.ivoire à jaune pâle

.sans ouverture ou ouverture discrète, petits

Texture de la pâte

.pâte lisse, souple a froid, onctueuse et fondante à chaud

Goût

Franc et fruité

Conditionnement: nu sur palettes SNCF avec un intercalaire carton
rack de 72 meules