



## Fabrication

Le fromage de raclette résulte d'un caillé à prise rapide, chauffé à une température de 34°C à 36°C. Le caillé est ensuite divisé en petits grains de la grosseur d'un grain de blé, pour ensuite être moulé et pressé.

Pour extraire rapidement le sérum en voie d'égouttage, la raclette sera ensuite salée en saumure, frottée au sel et lavée au vin blanc.

Le lavage au vin blanc confère à la raclette, un arôme et un goût encore plus prononcés.

## Histoire...

Durant la transhumance, en été, le lait ne pouvant pas être acheminé tous les jours dans la vallée, les bergers le transformaient sur place en fromage de raclette.

Ainsi ces montagnards prévoyaient l'été leur nourriture, pour l'hiver rigoureux qui s'annonçait.



28%



Pâte pressée non cuite



Affiné



6 kg



L'Apremont  
La Roussette de Savoie



Franche Comté