

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 talon : 5 à 8cm

Poids : 5 à 8kg

Affinage minimum 45 jours à une T°C comprise entre 7 et 15°C

G/S minimum de 45%

MG de 26 à 30 grammes pour 100 grammes de fromage

Ingrédients

Laits
bactéries lactiques
présure animale
sel

Description physique et organoleptique:

Forme

.régulière et harmonieuse
.Faces planes
.Talon droit à légèrement convexe
.Hauteur 5 à 8cm

Croûtage

.Naturel lisse et homogène
.beige orangé
Modérément épais

Aspect de la pâte

.homogène
.ivoire à jaune pâle
.sans ouverture ou ouverture discrète, petits
trous taille groseille

Texture de la pâte

pâte souple
fine
peu collante

Goût

.franc sans acidité ou amertume excessives
.caractéristique, constitué de plusieurs nuances
goût lactique frais ou acidifié, vanillé, caramel
légèrement fruité:abricot, coing, citron

Allergènes:

céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	non
crustacés et produits à base de crustacés	non
oeufs et produits à base d'oeufs	non
poissons et produits à base de poissons	non
arachides et produits à base d'arachides	non
soja et produits à base de soja	non
lait et produits à base de lait	OUI
fruits à coque et produits à base de ces fruits	non
céleri et produits à base de céleri	non
moutarde et produits à base de moutarde	non
graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non
anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg	non
lupin et dérivés	non
mollusques et ses dérivés	non

OGM : absence