



**Fruitière
du Hérisson**

www.fruitiere-comte.com

1590 Rue des 3 Lacs - 39130 DOUCIER
Tél. 03 84 25 79 22

24, rue d'Alsace - 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 24 22 02

LA RACLETTE AU LAIT CRU

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie (kJ/kcal)	1465/353
Lipides (g/100g) <i>dont acides gras saturés (g/100g)</i>	29,5 20
Glucides (g/100g) <i>dont sucres (g/100g)</i>	Traces 0
Protéines (g/100g)	22
Sel (g/100g)	1,62

FAMILLE TECHNOLOGIQUE : pâte pressée non cuite

TYPE : fromage au lait de vache

PRÉSENTATION

La raclette est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru et entier. Sa croûte est lisse, fine, homogène et légèrement humide, de couleur rose à beige orangée. Sa pâte est de couleur ivoire à jaune pâle, avec des ouvertures discrètes. Sa forme est celle d'un cylindre de 30 à 40 cm de diamètre et 5 à 8 cm de hauteur. Son poids peut aller de 5 à 8 kg.

ZONE DE PRODUCTION

Le lait servant à la fabrication de la Raclette est également issu d'exploitations agricoles du massif Juraissien et il requiert les mêmes caractéristiques que celui du Comté.

FABRICATION

La fabrication des raclettes est identique à celle des morbiers. La seule différence est qu'il n'y a pas de raie cendrée au milieu du fromage.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Œil : croûte lisse, rose à beige orangée. Pâte ivoire à jaune pâle.

Texture : croûte humide et légèrement collante. Pâte souple, moelleuse et tendre en bouche.

Goût : saveurs subtiles salées et acidulées, léger goût de crème et de noisettes.

Nez : odeur typée et soufrée de la croûte. Pâte au parfum doux et franc lactique et végétal.

Dégustation : s'accorde avec un vin rouge du Jura (Poulsard) ou blanc (Chardonnay ou Savagnin).