



Raclette Suisse. – A fondre de plaisir.

Au Moyen-âge, les armaillis faisaient chauffer le fromage à raclette au coin du feu et en raclaient la couche fondue sur l'assiette. Le fromage à raclette suisse, se fabrique aujourd'hui encore selon une recette ancestrale dont la réussite nécessite un grand savoir-faire. La préparation de la raclette, plat national suisse, n'a pratiquement pas changé au fil du temps, si ce n'est que les foyers traditionnels ouverts se font rares. C'est la raison pour laquelle les amateurs de raclette ont opté pour les fours à raclette, pratiques et simples d'emploi, que l'on trouve partout dans le commerce. La recette reste très simple: invitez quelques amis, achetez un beau morceau de fromage à raclette suisse ainsi que quelques garnitures et prévoyez deux verres de vin ou une tasse de thé par personne. Bonne humeur et convivialité garanties!

Envie de déguster le fromage le plus „chaud“ de Suisse?

Raclette Suisse, le fromage à raclette suisse, se distingue par son goût puissant, son excellente aptitude à la fonte et sa production entièrement naturelle. La marque Raclette Suisse garantit la provenance suisse et la qualité irréprochable du fromage.

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30,
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 0020



Raclette Suisse.

– fromage Suisse à pâte mi-dure
(pâte pressée non cuite)!

Zone de fabrication	Plusieurs cantons au nord des Alpes.			
Description du produit	Fromage gras aromatique à pâte mi-dure, à base de lait cru, thermisé ou pasteurisé, exempt d'additifs. Il convainc par son comportement irréprochable à la fonte.			
Mode de fabrication	Le fromage à raclette est fabriqué à l'aide de souches spéciales de bactéries lactiques mésophiles. Ces cultures naturelles garantissent un vieillissement optimal du fromage ainsi qu'une excellente aptitude à la fonte.			
Forme, dimensions, poids	Bloc carré ou meule de 30 – 35 cm de diamètre, hauteur 6 – 8 cm, poids 5,5 – 7,5 kg.			
Teneur en matière grasse	Min. 45 % MG/ES.			
Croûte	Brun-roux.			
Pâte et couleur	Fine, jaune clair à ivoire.			
Ouverture	Rare, régulière.			
Saveur	Franc, doux, légèrement acidulé.			
Age idéal de consommation	3 mois.			
Valeurs nutritives moyennes par 100 g	Eau	42 g	Subst. minérales	4 g
	Protéine	26 g	Calories	340 kcal
	Mat. grasse	27 g	Joules	1 424 kJ

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30, www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020