

Raclette AOC

El Queso:

El origen: Savoie

Tipo de leche: Leche cruda de vaca

Queso: Pasta semi-dura corteza natural

Afinación: Entre 3 a 6 meses

Las Características:

En Boca: Toques a castañas y amarguras pero sutil

Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Beaujolais:

Moulin à vent, Château de Belleverne, tinto

Chenas, Château de Belleverne, tinto

Alsace:

Pinot Gris, P. Scheidecker, blanco



Le Petit Gourmand

Facebook: [Le Petit Gourmand](#)

Twitter: [LeGourmandPetit](#)

Instagram: [lepetitgourmand_fr](#)