

Formaggio delle montagne cuneesi, prodotto per lo più sulle Alpi Marittime attorno a Mondovì e in particolare sulle pendici dell'Alpe Raschera. E' uno dei grandi formaggi piemontesi, riconosciuto a denominazione d'origine. Si produce con il latte vaccino, con la possibilità di aggiunte di latte ovino o caprino, di una o due mungiture giornaliere, preferibilmente crudo e proveniente da animali di razza bruno - alpina o piemontese.

Il Raschera ha crosta grigio - bruna, che può presentare tracce rossastre con la stagionatura. La pasta è di colore avorio, elastica, con piccoli occhi irregolari e presenta marcati sentori di foraggio e latticello. Da giovane è formaggio quasi dolce; con la stagionatura tende leggermente al piccante.

Si presenta con forme cilindriche di 30-40 cm di diametro, o parallelepipedo di 40 cm di lato e un peso di circa 5-8 kg. Per differenziarsi dalla varietà d'alpeggio la forme sono avvolte in una carta di colore verde (gialla per la versione d'alpeggio).