

WALKER★
LE GOUT DU VALAIS

RACLETTE DU VALAIS AOP





RACLETTE DU VALAIS AOP

Edler Walliser Halbhartkäse, aus feiner Walliser Rohmilch, traditionell hergestellt.

Excellent fromage valaisan à pâte mi-dure, au bon lait cru du Valais, fabrication traditionnelle.

Reifezeit

Optimal ab minimum 3 Monaten

Affinage

Parfait à partir de 3 mois minimum

Energiewert

100 g enthalten 375 kcal (1556 kJ)

Eiweiss 22.6 g

Wassergehalt 42.3 g

Vollfett

Valeur énergétique

375 kcal (1'556 kJ) pour 100 g

Protéines 22,6 g

Teneur en eau 42,3 g

Gras

Aroma & Philosophie

Wenn die Heimat das Allerbeste gibt: Raclette du Valais AOP ist ein Raclettekäse, der das Wallis, seine Tradition und sein Terroir verinnerlicht hat. Unauffällig mild in der Nase, harmonisch würzig im Gaumen steht diese Köstlichkeit aus dem Wallis für einen respektvollen Umgang mit der Natur. Seine natürlich braun-rote Rinde erzählt von den Bergbauern, die einem strengen Pflichtenheft folgend, erstklassige Rohmilch liefern. Diese unbehandelte Milch verleiht dem Walliser Rohmilchraclettekäse seine geschmeidige Würze. In der Käserie wird die Walliser Rohmilch von Hand mit viel Können verarbeitet.

Saveur & philosophie

Quand le terroir donne le meilleur de lui-même : le Raclette du Valais AOP renferme toute la saveur des traditions et des terres valaisannes. Cette délicieuse spécialité, au parfum doux et discret et au goût harmonieux et puissant, est nourrie du respect valaisan envers la nature. Sa croûte d'un brun tirant naturellement sur le rouge témoigne du travail des paysans de montagne qui fournissent un lait cru de tout premier choix, selon un cahier des charges strict. Ce lait cru non traité confère à ce fromage à raclette valaisan tout son goût et sa souplesse. Dans la fromagerie, le lait cru du Valais est travaillé artisanalement avec un grand savoir-faire.

Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt min. zwei Wochen haltbar. «Chambriert» geniessen, d.h. eine halbe Stunde vor dem Gebrauch bei Raumtemperatur stehen lassen.

Conservation

Emballé dans un film alimentaire, se conserve au moins deux semaines au réfrigérateur. À savourer « chambré », c'est-à-dire en le laissant une demi-heure à température ambiante avant utilisation.