

**WALKER**★  
LE GOUT DU VALAIS

# ALETSCH RACLETTE





## ALETSCH RACLETTE

**WALKER** ★  
LE GOUT DU VALAIS

Halbhartkäse aus Thermisierter Bergmilch.

Fromage à pâte mi-dure au lait thermisé.

### Fettgehalt

Mindestens 48% Fett in der Trockenmasse

### Teneur en graisse

Au moins 48% de la masse seche

### Nähr-/ Energiewert pro 100 g

Eiweiss 23 g  
Calcium 0,6 g  
Wasser 46 g  
332 kcal (1405 kJ)

### Valeurs nutritive / energetique par 100 g

Proteines 23 g  
Calcium 0.6 g  
Teneur en eau 46 g  
332 kcal (1 '405 KJ)

### Eigenschaften

Schmelzt cremig-zart und weich, fettet nicht aus, bindet vorzüglich. Voll im Geschmack, zurückhaltend im Geruch. Das Raclette bleibt lange weich auf dem Teller.

### Caracteristiques

Fond de maniere onctueuse et tendre, ne graisse pas, se lie remarquablement, plein de saveur et a l'odeur discrete. La raclette reste longtemps tendre sur l'assiette.

### Lagerempfehlung

Im Kühlschrank in Folie eingepackt mindestens zwei Wochen haltbar. Zum Genuss als Tischkäse eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Recommandation

#### pour la conservation

Enveloppe dans une feuille pour l'alimentation, le fromage se conserve au moins deux semaines dans le refrigerateur. Si on veut le consommer comme fromage de table, il est recommande de le laisser une demi-heure a temperature ambiante avant de le consommer.

### Konsumempfehlung

Eignet sich ausser für Raclette auch für alle warmen Käsespeisen wie Cordon-Bleu, Toast Hawaii, Käseschnitten, Gratin, Käsekuchen usw.

### Recommandation

#### pour le consommateur

Convient pour la raclette mais aussi pour tous les mets au fromage, comme: «cordons bleus, toast Hawai, croûtes au fromage, gratin, gâteau au fromage, etc».

Der Fondue-Mischung beigegeben, macht er das Fondue sahnig und fördert die Verschmelzung der verschiedenen Käsesorten.

Ajoute a un melange fondue, il rend la fondue plus cremeuse et accelere la fonte des differents fromages.