

VALDOR



Raclette.

Ein Naturprodukt aus den Walliser Bergen.

Cremig, wohlduftend, geniesserisch – der Walliser Raclettekäse verführt die Feinschmecker durch seine aussergewöhnliche Qualität als Rohmilchkäse. Die Bezeichnung «Raclette» stammt aus dem Kanton Wallis und ist vom französischen Wort «racler» abgeleitet, was soviel heisst wie «abschaben». Die besondere Art, diesen Walliser Käse zu essen, ist sehr alt und ist in dem von Bergen (Matterhorn, Dufourspitze etc.) umrahmten Tal zum Brauch geworden. Überall, zu Hause, auf jedem Fest und an jeder Veranstaltung gibt es Raclette. Der leicht schmelzende, runde Halbhartkäse wird halbiert und mit der Schnittfläche parallel zur Wärmequelle (Elektro- oder Gasofen) gelegt. Die durch die Hitze geschmolzene Käseschicht wird mit dem Raclettemesser auf den warmen Teller abgestrichen. Voilà – fertig ist das Raclette. Das mediterrane Klima des Wallis, würzige Bergkräuter und die traditionelle Käseproduktion verleihen dem Walliser-Raclette seinen einzigartigen frischen und würzigen Geschmack.

In der Schweiz verpflichten strengste Qualitätskontrollen die Berg-Bauern, nur erstklassige frische Milch in Bio-Qualität oder nach den Normen der integrierten Produktion in die Käserei zu bringen. Die Qualität der verwendeten Milch wird geprägt von der einzigartigen alpinen Umwelt und ihrer Flora, die sich je nach Vegetationsstufe und Zeitpunkt unterschiedlich präsentiert. So wird das Walliser Raclette den hohen Ansprüchen eines einwandfreien und gesunden Naturprodukts gerecht. Bei jedem Käse wird die Herkunftsbezeichnung wie Bagnes, Gomser etc. auf der Laibferse eingepreßt.

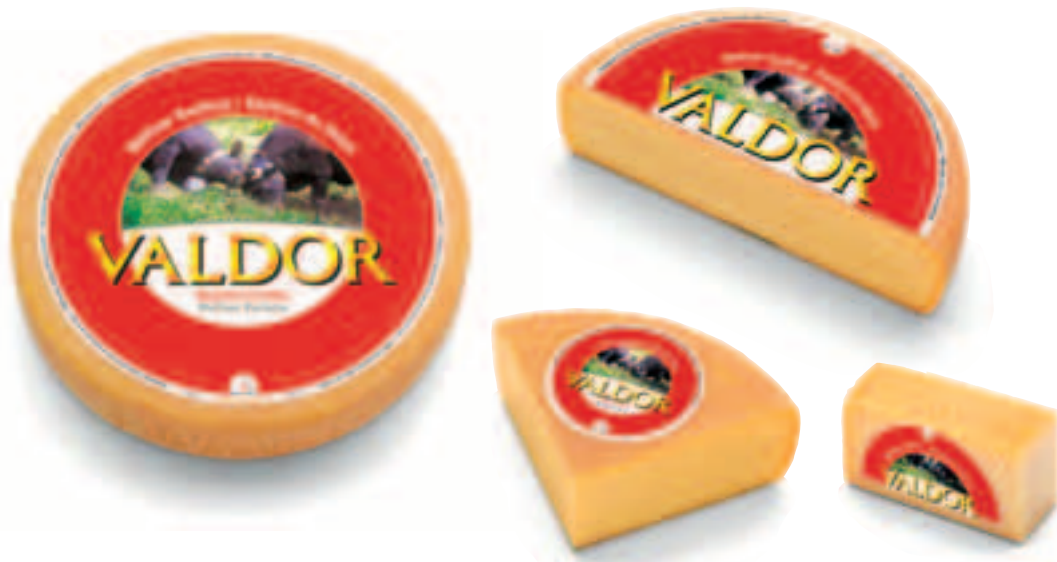
Unter dem Qualitätslabel «VALDOR» vermarktet ALPGOLD, Genossenschaft der Walliser Käseproduzenten mehrere traditionelle Käsesorten aus Rohmilch. Die Produktlinie umfasst Raclette-Käse, Bio Raclette-Käse, Bergkäse, Bio-Bergkäse, Hobelkäse und auch 3 Sorten Tomme (Stockalper, Tourbillon, St-Bernard).



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Alpgold
Rue Ile Falcon 5, CH-3960 Sierre
Telefon ++41 (0)27 452 39 00 Fax ++41 (0)27 452 39 60
info@flv.ch www.valdor.ch





VALDOR

Walliser Raclette.

Halbhartkäse aus der Schweiz.

Herkunft	Kanton Wallis.			
Herstellungsgebiet	Kanton Wallis.			
Form, Grösse, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 29 – 31 cm, Höhe 6 – 7 cm, Gewicht 4,8 – 5,2 kg.			
Besondere Merkmale	Walliser Raclette wird aus roher, vollfetter Kuhmilch in gewerblichen Bergkäsereien nach einer überlieferten Methode hergestellt.			
Fettgehalt	Min. 50 % Fett in Tr.			
Rinde	Gleichmässige, natürliche und leicht feuchte Rotschmiere Rinde.			
Käseteig	Glatter, geschmeidiger und feiner Teig mit einer zart-schmelzenden Beschaffenheit.			
Geschmack	Milchig frischer Geschmack (frische Butter, frischer Rahm), unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.			
Reifungsdauer	3 – 4 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralstoffe	3,5 g
	Eiweiss	23,5 g	Kalorien	390 kcal
	Fett	33,5 g	Joules	1'630 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
 Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Alpgold
 Rue Ile Falcon 5, CH-3960 Sierre
 Telefon ++41 (0)27 452 39 00 Fax ++41 (0)27 452 39 60
 info@flv.ch www.valdor.ch

