

RACLETTE
DU VALAIS 



Walliser Raclette AOC

Der Geschmack des Authentischen

Léon – so die Legende – hiess der Walliser, der das Raclette erfunden hat. Er erwärmte an einem kalten Tag einfach ein Stück Käse über dem Feuer, statt ihn roh zu essen. Geboren war das urtypische Walliser Gericht, das seither – genauer seit dem Mittelalter – weit über die Landesgrenzen hinaus Furore gemacht hat.

Die ersten Hinweise auf den Käse stammen aus der Zeit von 400 Jahren v.C. In der Römischen Epoche wurde der Käse als Zahlungsmittel eingesetzt. Bereits im Jahr 1574 wurde im Wallis der Käse geschmolzen. Der Ausdruck «Raclette» stammt aus einem einheimischen Dialekt und mit ihm wurde ab 1874 offiziell auch der Käse benannt.

Das geografische Gebiet umfasst den gesamten Kanton Wallis. Die Milchproduktion, die Verarbeitung und die Reifung von Walliser Raclette AOC erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis. Walliser Raclette AOC ist ein halbfester, vollfetter Rohmilchkäse. Cremig, wohlduftend, geniesserisch – Walliser Raclette AOC verführt die Feinschmecker durch seinen aussergewöhnlichen Geschmack und die Qualität. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpreionen, das mediterrane Klima und die traditionelle Verarbeitung verleihen dem Walliser Raclette AOC seinen einzigartigen frischen und würzigen Geschmack.

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC) bestätigt die Echtheit, den typischen Charakter, das Herkunftsgebiet und die Rückverfolgbarkeit des Produkts. Das AOC-Pflichtenheft garantiert auch eine artgerechte Haltung und Fütterung der Milchkühe mit frischem Gras im Sommer und im Winter mit Wiesenheu. Die Fütterung mit Silage und die Verwendung künstlicher oder gentechnisch veränderter Inhaltsstoffe sind verboten.

Walliser Raclette AOC trägt wesentlich zur Erhaltung und Pflege einer intakten, naturnahen und extensiv bewirtschafteten Kulturlandschaft im Berggebiet bei.

Walliser Raclette AOC ist zu jeder Jahreszeit ein ideales Essen zu Familienfesten, um mit Gästen eine Party zu feiern oder im Freien einen angenehmen Sommerabend in fröhlicher Gesellschaft zu verbringen. Walliser Raclette AOC wird traditionell als halber Laib mit dem Racletteofen geschmolzen, er kann auch in Raclette-Pfännchen zubereitet werden. Es gilt jedoch zu beachten, dass der Käse nicht zu stark und zu lange erhitzt wird.



Schweiz. Natürlich.



Garantiert schweizerisch.
www.switzerland-cheese.ch





Walliser Raclette AOC

Der Geschmack des Authentischen

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 je Laib.			
Besondere Merkmale	Walliser Raclette AOC ist ein 100%-iges Naturprodukt, begonnen mit der Fütterung der Kühe, der Verarbeitung von Rohmilch bis zur Pflege im Reifungskeller. Er ist unnachahmlich und einmalig dank seines «Terroir», seiner Geschichte und seiner regionalen Kennzeichnung, welche auf der Järbseite eingepägt ist. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpregion, verleihen dem Walliser Raclette AOC seinen einzigartigen frischen und würzigen Geschmack mit vielen Geschmacksvariationen. Im Oktober 2007 wurde dem Käse die geschützte Ursprungsbezeichnung «AOC» verliehen.			
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i.T.			
Rinde	Gleichmässige, natürliche braun-orange Rindenschmiere			
Teig	Glatt, geschmeidig und fein			
Geschmack	Milchig frisch, unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.			
Alter	Mindestens 3 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	1630 kj



Switzerland Cheese Marketing
 Brunmattstrasse 21, Postfach 8211, 3001 Bern
 Telefon +41 (0) 31 385 26 26, Fax +41 (0) 31 385 26 27
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Sortenorganisation Raclette du Valais AOC
 Avenue de la Gare 2, 1964 Conthey
 Telefon +41 (0)27 345 40 90, Fax +41 (0)27 345 40 11
 info@raclette-du-valais.ch www.walliserraclette.ch

