

RACLETTE
DU VALAIS 



Raclette du Valais AOC

Source de plaisir

Selon la légende, il s'appelait Léon – l'inventeur valaisan de la raclette. Par une froide journée, il chauffa un morceau de fromage sur le feu plutôt que de le manger cru. Le mets typiquement valaisan était né. Depuis, c'est-à-dire le Moyen-Âge, il a conquis le cœur des amateurs de fromage loin au-delà des frontières suisses.

Les premières mentions de fromage remontent à 400 ans avant J.C. Au temps des Romains, le fromage était utilisé comme moyen de paiement. Et en Valais, on faisait déjà fondre du fromage en 1574. L'expression «raclette» provient d'un dialecte autochtone et cette appellation est donnée officiellement au fromage en 1874.

La zone géographique englobe tout le canton du Valais. La production laitière, la transformation et la maturation de la Raclette du Valais AOC se font exclusivement en Valais. La Raclette du Valais AOC est un fromage au lait cru à pâte mi-dure et grasse. Crémeuse, odoriférante, savoureuse – la Raclette du Valais AOC séduit inmanquablement les gourmets par son goût extraordinaire et sa qualité. La riche flore montagnaise et alpestre du Valais, le climat méditerranéen et la transformation traditionnelle confèrent à la Raclette du Valais AOC son goût unique, frais et épicé.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) confirme l'authenticité, la typicité, la provenance et la traçabilité du produit. Le cahier des charges AOC garantit également un élevage et un nourrissage respectueux des vaches laitières, l'été avec de l'herbe fraîche et l'hiver avec du foin de prairie. Nourrir les bêtes avec des produits d'ensilage, des substances artificielles ou des OGM est strictement interdit.

La Raclette du Valais AOC contribue notablement à la sauvegarde et à l'entretien du paysage rural d'altitude exploité de manière extensive, respectueuse et proche de la nature.

La Raclette du Valais AOC est un mets idéal en toute saison, que ce soit pour un repas en famille, pour faire la fête entre amis ou pour passer un bon moment en joyeuse compagnie un soir d'été sur une terrasse. La Raclette du Valais AOC est traditionnellement fondue en demi-meule sur un four à raclette mais elle peut aussi être préparée dans de petites cassolettes idoine. Il faut néanmoins veiller à ce que le fromage ne soit pas chauffé à l'excès ni trop longtemps.



Les Fromages de Suisse.
www.fromagedesuisse.com

Suisse. Naturellement.





RACLETTE
DU VALAIS 

La Raclette du Valais AOC

Source de plaisir

Origine	Canton du Valais			
Région de production	Canton du Valais			
Forme, taille, poids	Meule ronde, diamètre 29 – 31 cm, hauteur 6 – 7 cm, poids 4.8 – 5.2 kg, selon la meule.			
Signes particuliers	La Raclette du Valais AOC est un produit 100% naturel, du nourrissage des vaches aux soins dans la cave de maturation, en passant par le traitement du lait cru. Son terroir, son histoire et son identification régionale par marquage en creux sur le talon font de ce produit un fromage inimitable et unique. La riche flore montagnaise et alpestre du Valais confère à la Raclette du Valais AOC son goût frais, exceptionnel et épicé, avec de nombreuses variations. Son appellation d'origine contrôlée AOC lui a été attribuée en octobre 2007.			
Teneur en graisse	Au moins 50 % de graisse dans la pâte			
Croûte	Régulière, morge naturelle brun-orange			
Pâte	Lisse, souple et onctueuse			
Goût	Lait frais, soutenu par une légère acidité où dominent les notes végétales et fruitées.			
Age	Au moins 3 mois			
Valeur nutritive	Eau	40 g	Sels minéraux	3.5 g
Moyenne par	Protéines	23.5 g	Calories	390 kcal
100 g	Graisse	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

