

RACLETTE
DU VALAIS 



Raclette del Vallese DOP

Fonte di Piacere

Secondo la leggenda, l'inventore vallesano della raclette si chiamava Léon. In una fredda giornata invernale decise di scaldare un pezzo di formaggio sul fuoco anziché mangiarlo crudo: nacque così il tipico piatto vallesano. Si era nel lontano Medio Evo e da allora ha conquistato il cuore degli amanti del formaggio ben oltre le frontiere svizzere.

La prima menzione del formaggio risale al 400 a.C., mentre in epoca romana era utilizzato come mezzo di pagamento. Nel Vallese si faceva fondere il formaggio già nel 1574. Il termine «raclette» viene dal dialetto autoctono e diventa la denominazione ufficiale del formaggio nel 1874.

La zona geografica comprende l'intero cantone del Vallese. La produzione del latte, la sua trasformazione in formaggio e la stagionatura della Raclette del Vallese DOP avvengono esclusivamente nel Vallese. La Raclette del Vallese DOP è un formaggio a latte crudo a pasta semidura e grassa. Cremosa, piacevole e saporita – la Raclette del Vallese DOP seduce immancabilmente i buongustai con il suo straordinario gusto e la sua qualità. La ricca flora montana e alpestre del Vallese, il clima mediterraneo e la trasformazione tradizionale conferiscono alla Raclette del Vallese DOP il suo gusto unico, fresco e speziato.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) conferma l'autenticità, la tipicità, la provenienza e la tracciabilità del prodotto. Le direttive DOP garantiscono inoltre un allevamento e un'alimentazione delle mucche da latte rispettosi degli animali, in estate con l'erba fresca e in inverno con il fieno di prateria. È rigorosamente vietato nutrire gli animali con foraggio insilato, sostanze artificiali e OGM.

La Raclette del Vallese DOP contribuisce notevolmente alla tutela e al mantenimento del paesaggio rurale d'altitudine con uno sfruttamento estensivo, rispettoso e in contatto con la natura.

La Raclette del Vallese DOP è un piatto ideale in ogni stagione, sia per un pasto in famiglia che per una festa tra amici o per passare un piacevole momento in compagnia una sera d'estate su una terrazza. La Raclette del Vallese DOP viene tradizionalmente fusa metà forma alla volta su un forno per raclette, ma può essere preparata anche in appositi tegamini. È tuttavia importante fare attenzione che il formaggio non sia riscaldato eccessivamente o per troppo tempo.



Formaggi dalla Svizzera.
www.swisscheese.it

Svizzera. Naturalmente.





RACLETTE
DU VALAIS 

Raclette del Vallese DOP

Fonte di Piacere

Origine Cantone del Vallese

Regione di produzione Cantone del Vallese

Forma, dimensione, peso Forma rotonda, diametro 29 – 31 cm, altezza 6 – 7 cm, peso 4,8 – 5,2 kg a seconda della forma.

Segni particolari La Raclette del Vallese DOP è un prodotto naturale al 100%, dall'alimentazione delle mucche alle cure nella cantina di stagionatura, compreso il trattamento del latte crudo. Il suo territorio, la sua storia e la sua identificazione regionale con marchiatura stampata nella crosta fanno di questo prodotto un formaggio inimitabile e unico. La ricca flora montana e alpestre del Vallese conferisce alla Raclette del Vallese DOP il suo gusto fresco, eccezionale e speziato, con numerose variazioni. Ha ricevuto la denominazione d'origine protetta (DOP) nell'ottobre 2007.

Materia grassa Almeno 50% di materia grassa nella sostanza secca

Crosta Regolare, morchia naturale bruno-arancione

Pasta Liscia, soffice e cremosa

Gusto Aroma di latte fresco, fatto risaltare da una lieve acidità in cui dominano le note vegetali e fruttate

Stagionatura Almeno 3 mesi

Valori nutritivi Media per 100 g	Acqua	40 g	Sali minerali	3.5 g
	Proteine	23.5 g	Calorie	390 kcal
	Grassi	33.5 g	Joule	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

