

RACLETTE
DU VALAIS 



Raclette du Valais AOP. **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. 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 v. Chr. In der Römischen Epoche kam der Käse dann auch als Zahlungsmittel zum Einsatz. 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 Raclette du Valais AOP erfolgen ausschließlich im Kanton Wallis. Raclette du Valais AOP ist ein vollfetter Rohmilchschnittkäse. Cremig, wohlduftend, genießerisch verführt diese heiß geliebte Spezialität jeden Feinschmecker durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und seine hohe Qualität. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpregionen, das mediterrane Klima und die traditionelle Verarbeitung verleihen ihm sein einzigartig frisches und würziges Aroma. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOP) bestätigt die Echtheit, den typischen Charakter, das Herkunftsgebiet und die Rückverfolgbarkeit des Produkts. Das AOP-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. Raclette du Valais AOP trägt wesentlich zur Erhaltung und Pflege einer intakten, naturnahen und extensiv bewirtschafteten Kulturlandschaft im Berggebiet bei.

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



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Raclette du Valais AOP.

Der milchig-frische Schnittkäse aus dem Wallis.



Herkunft	Kanton Wallis.			
Herstellungsgebiet	Kanton Wallis.			
Ursprungsschutz	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 2007.			
Form, Größe, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 29–31 cm, Höhe 6–7 cm, Gewicht 4,8–5,2 kg.			
Besondere Merkmale	Raclette du Valais AOP ist ein 100 %-iges Naturprodukt, begonnen mit der Fütterung der Kühe, der Verarbeitung der Rohmilch bis zur Pflege im Reifungskeller. Er ist unnachahmlich und einmalig dank seines «Terroir», seiner Geschichte und seiner regionalen Kennzeichnung, welche auf der Järbseite eingepreßt ist. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpregion verleiht dem Raclette du Valais AOP sein einzigartig frisches und würziges Aroma mit vielen Geschmacksvariationen. Raclette du Valais AOP ist gluten- und laktosefrei*. Frei von Zusatzstoffen und Gentechnik.			
Fettgehalt	Mindestens 50 % Fett i.Tr.			
Rinde	Gleichmäßige, natürliche braun-orange Rindenschmiere.			
Teig	Glatt, geschmeidig und fein.			
Geschmack	Milchig-frisch, unterstützt durch eine säuerliche Komponente mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.			
Reifungsdauer	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

* Laktosegehalt unter 0,1 g/100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Switzerland Cheese Marketing GmbH
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP
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