

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



**RACLETTE**  
**DU VALAIS** 

L'ORIGINAL.



# RACLETTE DU VALAIS AOP



## ROHSTOFF

Raclette du Valais AOP\* wird aus Rohmilch hergestellt. Die Milchkühe ernähren sich hauptsächlich von Gras oder Heu.



## KULINARISCHES

Ursprünglich wurde das Raclette du Valais AOP am offenen Holzfeuer geschmolzen. Diese Zubereitungsart wurde ab den 50er-Jahren zunehmend durch den Racletteofen verdrängt.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Milchproduktion, die Verarbeitung und die Reifung vom Raclette du Valais AOP erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis.



## HERSTELLUNG

Raclette du Valais AOP wird in Berg- und Alpkäsereien im traditionellen «Chupferchessi» aus Rohmilch hergestellt, welche täglich in die Käserei geliefert und verarbeitet wird. Die Fütterung von siliertem Futter an die Kühe ist verboten. Die Käselaibe werden auf der Järbseite mit der regionalen Herkunftsbezeichnung gekennzeichnet. Jeder frisch hergestellte Laib erhält eine Kaseinmarke, welche die wichtigsten Produktionsdaten enthält. Die Laibe werden auf Rottannenbrettern gelagert. Die Reifung des Raclette du Valais AOP dauert mindestens drei Monate.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Raclette du Valais AOP ist ein vollfetter, halbharter Käse. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpenregion beeinflusst den typischen Geschmack: Er ist milchig frisch, unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

## GESCHICHTE

Schon um 1574 wurde im Wallis Käse geschmolzen. Der Ursprung des Raclette du Valais AOP wird als Legende erzählt: An einem trübem, nebligen Tag arbeiteten ein paar Winzer bei beissender Kälte in ihren Rebbergen. Zur Mittagszeit kramten sie Brot, Käse und Wein aus ihren Säcken, entfachten ein Feuer und liessen sich ringsherum nieder. Einer von ihnen sehnte sich nach einer warmen Speise. Da er kein Kochgerät bei sich hatte, kam er auf die Idee, seinen Käse über dem offenen Feuer zu braten – das Raclette war geboren. Der Ausdruck Raclette stammt aus einem einheimischen Dialekt. 1874 wurde der Käse offiziell so benannt.

## VERKAUFSFORM

Raclette du Valais AOP wird als ganzer oder halber Laib, als Schnittkäse oder als Tranchen vorverpackt verkauft.



**RACLETTE**  
DU VALAIS 

### Interprofession Raclette du Valais AOP

Avenue de la Gare 2  
1964 Conthey  
027 345 40 90  
info@raclette-du-valais.ch  
🏠 [www.raclette-du-valais.ch](http://www.raclette-du-valais.ch)  
📘 [raclettevalaisaop](https://www.facebook.com/raclettevalaisaop)  
📞 [raclettevalaisaop](https://www.instagram.com/raclettevalaisaop)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch  
🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📞 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\*Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.