

Schweiz. Natürlich.



**RACLETTE**  
DU\*VALAIS 

**SÜNDHAFT  
GUT?**

**JA**

**ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.**



**Jetzt wählen. Im Laden:**

**RACLETTE**  
DU\*VALAIS 

# WALLISER RACLETTE AOP



## ROHSTOFF

Walliser Raclette AOP\* wird aus Rohmilch hergestellt. Die Milchkuhe ernähren sich hauptsächlich von Gras oder Heu.



## KULINARISCHES

Ursprünglich wurde der Walliser Raclette 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 von Walliser Raclette AOP erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis.



## HERSTELLUNG

Walliser Raclette AOP wird in Berg- und Alpkäsereien im traditionellen «Chupferchessi» aus Rohmilch hergestellt, welche zweimal täglich in die Käseerei geliefert 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 Walliser Raclette AOP dauert mindestens drei Monate.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Walliser Raclette 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 Walliser Raclettes wird als Legende erzählt: An einem trüben, 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

Walliser Raclette AOP wird als ganzer oder halber Laib, in Blöcken oder als Tranchen vorverpackt verkauft.



## Sortenorganisation Walliser Raclette AOP

Avenue de la Gare 2  
1964 Conthey

T 027 345 40 90

✉ [info@walliserraclette.ch](mailto:info@walliserraclette.ch)

🏠 [www.walliserraclette.ch](http://www.walliserraclette.ch)

📘 [racletteduvalaisaop](https://www.facebook.com/racletteduvalaisaop)

📍 [racletteduvalaisaop](https://www.instagram.com/racletteduvalaisaop)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto: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)

\*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».