

# OUI AU PÉCHÉ ORIGINAL VALAISAN!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.



Prenez parti. Dans votre magasin :

# RACLETTE DU VALAIS AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Le Raclette du Valais AOP\* est élaboré à partir de lait cru. L'alimentation des vaches est constituée essentiellement des fourrages de l'exploitation.



## ASPECTS CULINAIRES

À l'origine, le Raclette du Valais était fondu au feu de bois. Cette manière de faire a été peu à peu remplacée par le four à raclette dans le courant des années 1950.



## ZONE D'ORIGINE

La production du lait, la transformation et l'affinage s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Raclette du Valais AOP est fabriqué avec du lait cru dans des fromageries artisanales qui utilisent traditionnellement des cuves en cuivre. Pour garantir la traçabilité, l'appellation régionale est incrustée dans le talon de chaque meule et le fromager applique sur chacune d'elle une marque de caséine. Les fromages reposent sur des planchettes en bois brut d'épicéa. La période d'affinage dure au minimum trois mois.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Raclette du Valais AOP est un fromage gras à pâte mi-dure. La flore des montagnes et alpages valaisans, riche et diverse, influence les qualités organoleptiques du fromage qui a un goût plutôt doux, lactique et frais où dominent des notes végétales et fruitées.

## HISTOIRE

En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue en Valais. Selon la légende, l'idée de fondre du fromage valaisan est venue à l'esprit de vigneron qui travaillaient dans les vignes un jour de froid et de brouillard. Pour se réchauffer, ils firent un feu autour duquel ils se rassemblèrent. Le repas était constitué de pain, fromage et vin. Un des vigneron eut alors l'envie de manger chaud et fit fondre son fromage sur le feu. La raclette était née. D'abord limité au dialecte local, le terme « Raclette » fut utilisé officiellement dès 1874.

## CONDITIONNEMENT

Le Raclette du Valais AOP est vendu en pièce entière, en demi-pièce, en pièce découpée ou en tranches.



### Interprofession du Raclette du Valais

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)

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

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

### Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

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 protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».