

ALPKÄSE – RACLETTE D'ANNIVIERS AOP

Der Alpkäse und der Raclette d'Anniviers sind typische Walliser Spezialitäten.

Entdecken Sie ihren vollen Geschmack bei unseren verschiedenen Partnern.

Raclette d'Anniviers AOP

Der Raclette d'Anniviers AOP ist ein ursprünglicher Raclettekäse aus roher Vollmilch, der nach einem überlieferten Rezept hergestellt wird. Mit seinen 50 % Fettgehalt (in der Trockenmasse) ist der Halbhartkäse ein wahrer Hochgenuss. Er verträgt den Reifungsprozess recht gut und ist eine äusserst beliebte Zutat für Fondues.

Der ausschliesslich aus roher Vollmilch (von Kühen, die auf einer Höhe von 900 bis 1900 Metern weiden) gefertigte Raclette d'Anniviers AOP wird in Kupferkesseln verarbeitet und auf Fichtenbrettern zum Reifen gelagert, wie es die Tradition verlangt. Sein Name „Anniviers“ wird auf seiner Järbseite angebracht. Er wird von Oktober bis Juni in der Käserei Fromagerie d'Anniviers hergestellt.

Raclette

Das Raclette ist ein typisches Walliser Gericht. Dazu wird ein halber Käselaib, dessen obere Schicht durch die Nähe einer Wärmequelle schmilzt, abgeschabt. Racletteöfen halten den halben Käselaib in einem Abstand, der zum Schmelzen des Käses perfekt ist. Idealerweise müsste der Käse am offenen Feuer erwärmt werden, diese Technik

KONTAKT

Alpkäse – Raclette
d'Anniviers AOP
3961 Anniviers

ist jedoch mühseliger, da der Käse nah an der Glut liegt und beim Schmelzen leicht ausläuft und sich verteilt.

Tomme d'Anniviers

Der Tomme ordnet sich zwischen Weich- und Halbhartkäse ein und zeichnet sich durch seinen blumigen Geschmack und seinen starken Charakter aus. Er wird nach 1.5 bis 2 Monaten Reifezeit verzehrt.

Ziger

Der Ziger ist ein Nebenprodukt, das bei der Käseherstellung entsteht. Der aus nochmals erhitzter Molke (Ricotta) hergestellte Frischkäse ist von cremig-sahniger Konsistenz und mildem Geschmack. Gerne wird der eiweissreiche und fettarme Käse zu jeder Gelegenheit gegessen.

