

FROMAGE D'ALPAGE – RACLETTE D'ANNIVIERS AOP

Le fromage d'Alpage ainsi que la raclette d'Anniviers sont des plats typique valaisans. Découvrez toutes leurs saveurs auprès de nos différents partenaires.

Raclette d'Anniviers AOP

Le Raclette d'Anniviers AOP est un authentique fromage à raclette au lait cru et entier fabriqué selon une recette ancestrale. Avec sa teneur de 50% (sur extrait sec) en matière grasse et sa pâte mi-dure, c'est aussi un régal à la main. Il supporte assez bien le vieillissement et c'est un ingrédient de choix pour la fondue.

Exclusivement fait à base de lait cru et entier (récolté entre 900 et 1900 mètres d'altitude), le Raclette d'Anniviers AOP est travaillé dans des cuves en cuivre et affiné sur des planches d'épicéa comme le veut la tradition. Son nom "Anniviers" est estampillé sur son talon. Il est fabriqué d'octobre à juin à la Fromagerie d'Anniviers.

La Raclette

La raclette est un plat valaisan typique obtenu en raclant une demi-meule de fromage fondue à sa surface par la proximité d'une source de chaleur. Des fours à raclette tiennent la demi-meule de fromage à la distance idéale pour le fondre. Idéalement, il faudrait chauffer le fromage au feu de bois, mais cette technique est plus ardue, de par la

CONTACT

Fromage d'Alpage - Raclette
d'Anniviers AOP
3961 Anniviers

position couchée du fromage, qui, en fondant, aura tendance à couler et s'étaler.

Tomme d'Anniviers

Entre pâte molle et mi-dure, elle allie goût floral et caractère. Elle se consomme après 1.5 à 2 mois d'affinage.

Le sérac

Le sérac est un produit dérivé de la fabrication du fromage. Fait à base de petit-lait recuit (ricotta), il se distingue par son aspect crémeux et frais.

Onctueux et doux en bouche, il se mange en toutes occasions. Il est riche en protéines et pauvre en matières grasses.

