



Raclette du Valais, A.O.P. (Bagnes)

La Raclette du Valais est un excellent fromage à raclette, le plus réputé en Suisse, car il est gras et onctueux à souhait.

Pour le fromage à raclette, le caillé est légèrement chauffé après le caillage de façon à obtenir un peu moins d'humidité dans la pâte.

Selon la légende, c'est Léon, un vigneron valaisan qui a découvert la raclette. Par un jour d'hiver glacial, il aurait approché du feu un morceau de fromage et l'aurait servi à ses amis. La Raclette du Valais était née!

Accords bières et fromages à essayer: Jukebox Distorsion (Bières Jukebox).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Le mariage est extraordinaire et les arômes de houblon se transforment en salade de fruits tropicaux. Splendide." Décembre/Janvier 2014



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Canton du Valais
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	27%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Meule à croûte morgée, lisse. Pâte ferme, grasse, légèrement élastique avec quelques petits trous. Odeur de cave.
Goût	Arômes fruités, herbacés et légèrement piquants.

ANECDOTE

Le Bagnes porte le nom d'une vallée baignée par la Drance dans le Valais.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Fendant du Valais, Vinho verde

Vin rouge



Aromatique et souple
Arbois, Côtes du Rhône

Bière



Brune Mordante
Abbaye blonde, Abbaye brune

PRODUITS SIMILAIRES

- » Raclette de montagne
- » Raclette suisse