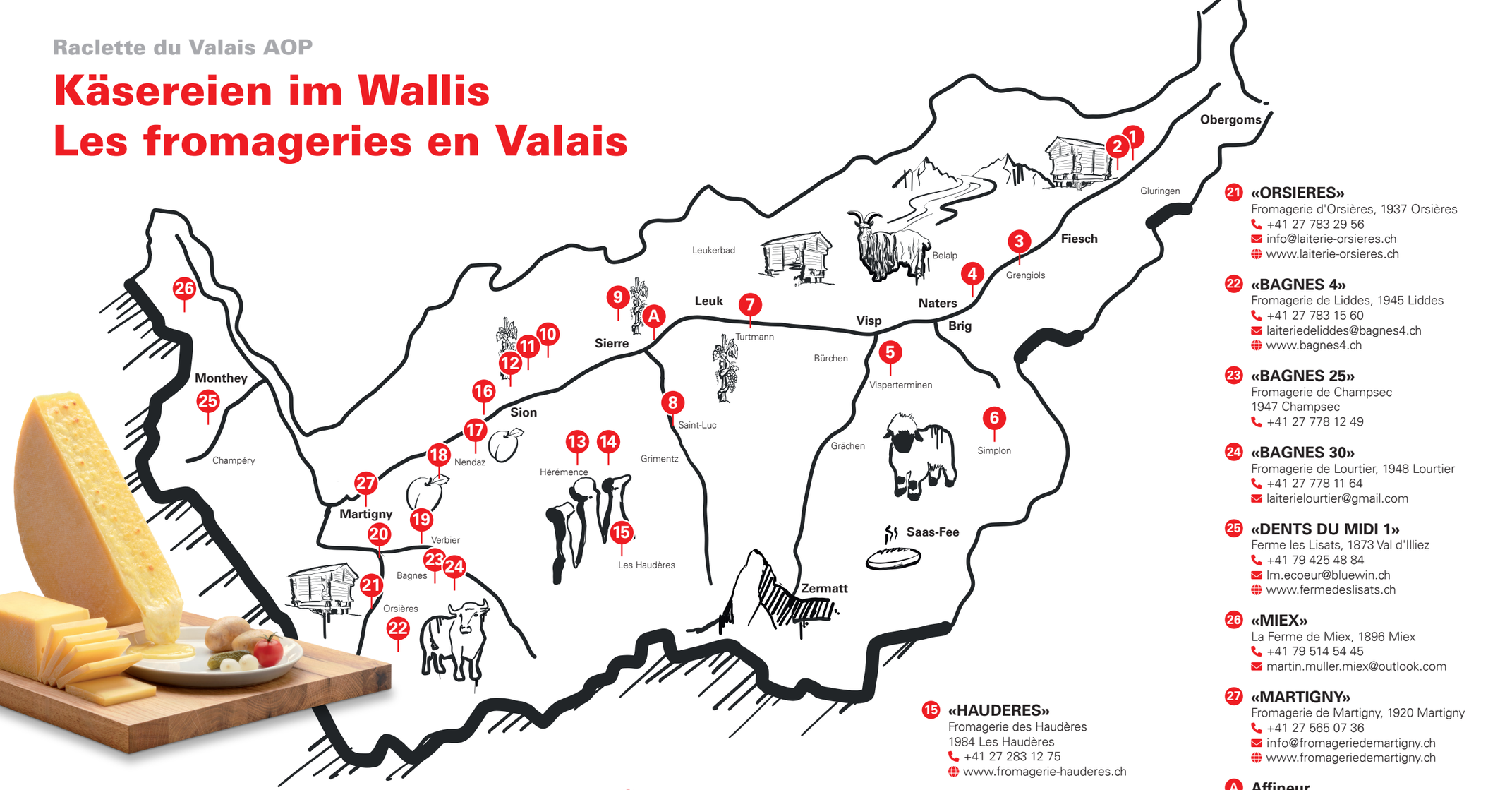
Raclette du Valais AOP

Käsereien im Wallis
Les fromageries en Valais



1 **«GOMSER 32»**
Käserei Reckingen, 3998 Reckingen
+41 27 973 29 19
ge.ma.zuercher@bluewin.ch

2 **«BIO GOMSER 11»**
Bio-Bergkäserei Goms, 3998 Gluringen
+41 27 973 20 80
info@biogomser.ch
www.biogomser.ch

3 **«GOMSER 55»**
Käserei Grengiols, 3993 Grengiols
+41 27 927 17 11
ernst-zumthurm@bluewin.ch
www.sennerei-grengiols.ch

4 **«GOMSER 1»**
Walker Bergkäserei, 3982 Bitsch
+41 27 928 62 62
info@walker.swiss
www.walker.swiss

5 **«HEIDA»**
Käserei Visperterminen
3932 Visperterminen
+41 27 946 31 21
info@heidakaese.ch
www.heidakaese.ch

6 **«SIMPLON»**
Käserei Simplon-Dorf, 3907 Simplon Dorf
+41 27 979 13 66
info@sennerei-simplon.ch
www.sennerei-simplon.ch

7 **«WALLIS 65, BIO WALLIS 65»**
Augstbordkäserei Turtmann, 3946 Turtmann
+41 27 932 21 21
info@augstbordkaeserei.ch
www.augstbordkaeserei.ch

8 **«ANNIVIERS»**
Fromagerie d'Anniviers, 3961 Vissoie
+41 27 475 14 75
info@fromagerie-anniviers.ch
www.fromagerie-anniviers.ch

9 **«CRANS-MONTANA»**
Fromagerie de la Ferme des Trontières
3975 Randogne
+41 27 481 88 91
sberclaz@vtxnet.ch
www.ferme-fromagerie.ch

10 **«AYENT»**
Fromagerie d'Ayent-Arbaz-Grimisuat
1966 Ayent
+41 27 398 34 65
sandra.roux@netplus.ch
www.laiteries-reunies-ayent.ch

11 **«ARBAZ»**
La Fermete
1974 Arbaz
+41 79 447 50 83
combastaz@hotmail.fr

12 **«SAVIESE»**
Fromagerie de Savièse
1965 St-Germain (Savièse)
+41 27 395 14 44
ericrac@netplus.ch

13 **«DIXENCE»**
Fromagerie d'Hérémence, 1987 Hérémence
fromagerie.heremence@gmail.com
+41 27 28 12 118

14 **«ST-MARTIN»**
Fromagerie de St-Martin
1969 St-Martin
+41 27 281 12 59
contact@fromagerie-st-martin.com
www.fromagerie-st-martin.com

15 **«HAUDERES»**
Fromagerie des Haudères
1984 Les Haudères
+41 27 283 12 75
www.fromagerie-hauderes.ch

16 **«CHATEAUNEUF»**
Fromagerie de Châteauneuf
1951 Sion
+41 27 606 75 09

17 **«NENDAZ»**
Fromagerie de Nendaz
1996 Basse-Nendaz
+41 27 288 26 60
laiterienendaz@hotmail.com
www.laiterienedaz.ch

18 **«ISERABLES»**
Fromagerie d'Isérables
1914 Isérables
+41 79 657 50 92
olivier.vouillamoz@bluewin.ch

19 **«BAGNES 1»**
Fromagerie de Verbier, 1936 Verbier
+41 27 771 29 03
marcdubosson@gmail.com
www.laiterie-verbier.ch

20 **«BAGNES 98»**
Fromagerie d'Étiez
1941 Vollèges
+41 27 785 10 40
info@fromagerie-etiez.ch
www.fromagerie-etiez.ch

21 **«ORSIERES»**
Fromagerie d'Orsières, 1937 Orsières
+41 27 783 29 56
info@laiterie-orsieres.ch
www.laiterie-orsieres.ch

22 **«BAGNES 4»**
Fromagerie de Liddes, 1945 Liddes
+41 27 783 15 60
laiteriedeliddes@bagnes4.ch
www.bagnes4.ch

23 **«BAGNES 25»**
Fromagerie de Champsec
1947 Champsec
+41 27 778 12 49

24 **«BAGNES 30»**
Fromagerie de Lourtier, 1948 Lourtier
+41 27 778 11 64
laiterielourtier@gmail.com

25 **«DENTS DU MIDI 1»**
Ferme les Lisats, 1873 Val d'Illiez
+41 79 425 48 84
lm.ecoeur@bluewin.ch
www.fermedeslisats.ch

26 **«MIEX»**
La Ferme de Miex, 1896 Miex
+41 79 514 54 45
martin.muller.miex@outlook.com

27 **«MARTIGNY»**
Fromagerie de Martigny, 1920 Martigny
+41 27 565 07 36
info@fromageriedemartigny.ch
www.fromageriedemartigny.ch

A **Affineur**
CREMO SA, 3960 Sierre
info@vs.petitcremier.ch
+41 27 452 60 74
www.cremo.ch

Walliser Raclette – Ein Naturprodukt aus den Walliser Bergen

Raclette du Valais AOP ist ein halbharter, vollfetter Rohmilchkäse aus Kuhmilch. Die Milchproduktion, die Verarbeitung und Reifung des Raclette du Valais AOP erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis. Nach drei Monaten Reifung ist der Käse für den Konsum bereit.

Cremig, wohlduftend, geniesserisch – Raclette du Valais AOP verführt die Feinschmecker durch seinen aussergewöhnlichen Geschmack und die Qualität. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpregionen, das mediterrane Klima und die traditionelle Verarbeitung verleihen dem Raclette du Valais AOP seinen einzigartigen frischen und würzigen Geschmack.

RACLETTE DU VALAIS AOP
L'ORIGINAL.

Raclette du Valais – Un produit naturel des montagnes valaisannes

Le Raclette du Valais AOP est un fromage gras, à pâte mi-dure et fabriqué avec du lait cru de vache. La production du lait, la transformation en fromage et l'affinage du Raclette du Valais AOP se font exclusivement dans le canton du Valais. Le fromage est prêt à être consommé après 3 mois de maturation.

Crémeux, parfumé et gourmand, le Raclette du Valais AOP séduit les gastronomes par son goût unique et sa qualité. La riche flore des régions alpines, le climat méditerranéen du Valais et la fabrication traditionnelle ont une influence décisive sur son goût typique et corsé.

★ **Sortenorganisation Raclette du Valais AOP**
Interprofession Raclette du Valais AOP
Avenue de la Gare 2, Case postale 197, 1964 Conthey
T 027 345 40 90, info@raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch, www.raclette-du-valais.ch

