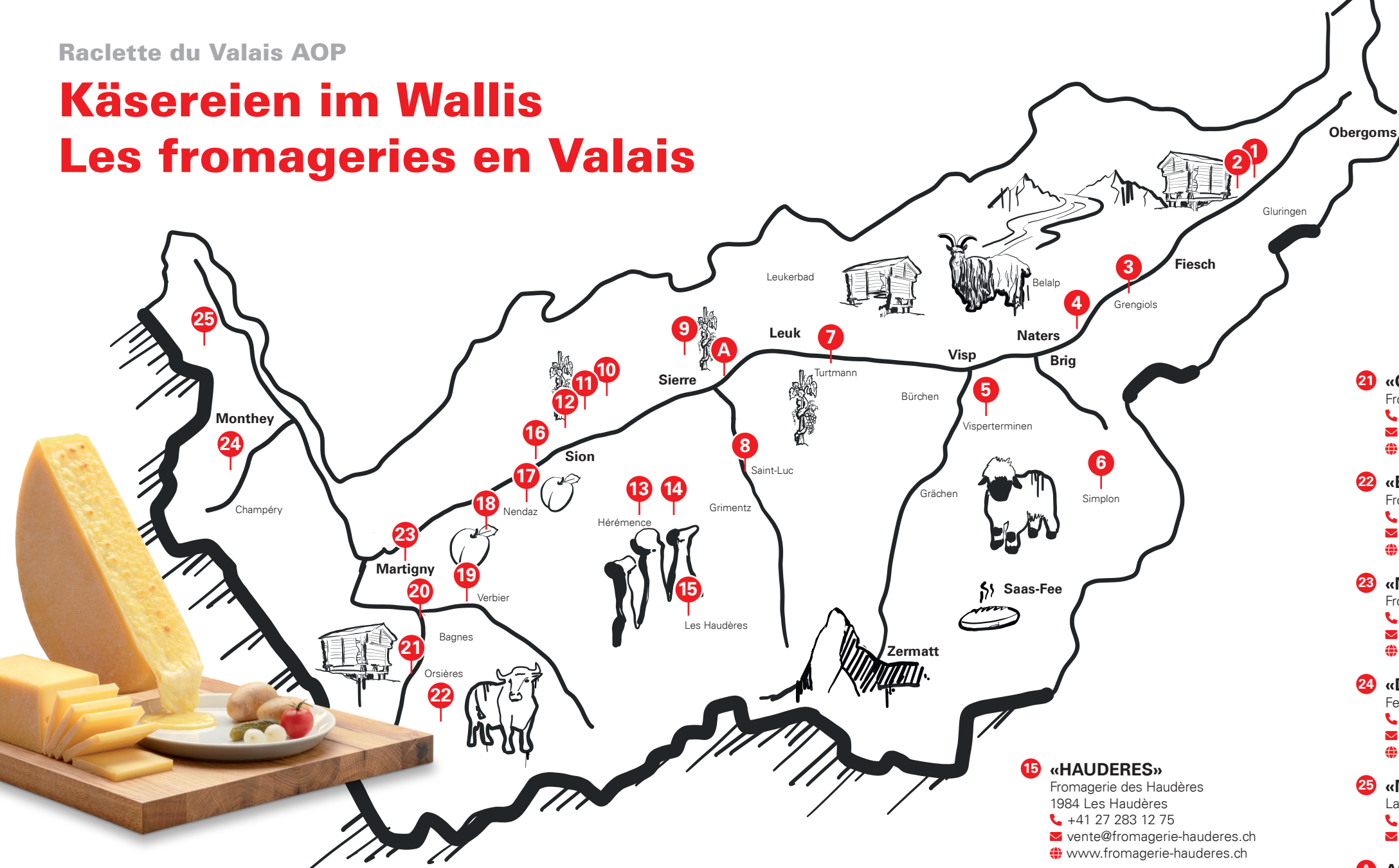


Käsereien im Wallis

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'Hérémece, 1987 Hérémece
✉ 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

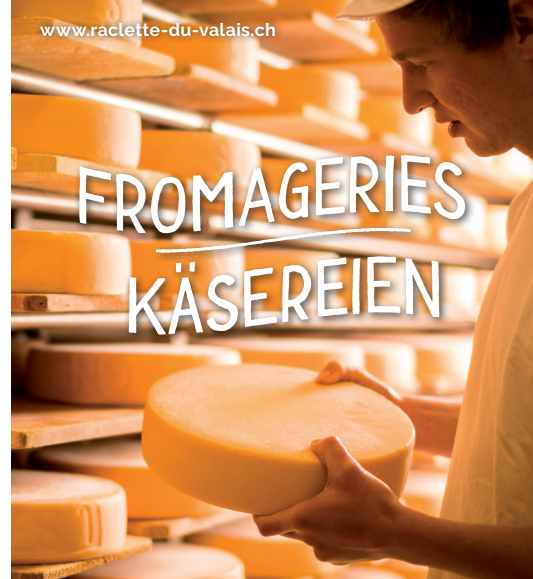
- 15 «HAUDERES»**
Fromagerie des Haudères
1984 Les Haudères
☎ +41 27 283 12 75
✉ vente@fromagerie-hauderes.ch
🌐 www.fromagerie-hauderes.ch
- 16 «CHATEAUNEUF»**
Fromagerie de Châteauneuf, 1950 Sion
✉ eric.masseraz@admin.vs.ch
☎ +41 27 606 75 09
- 17 «NENDAZ»**
Fromagerie de Nendaz
1996 Basse-Nendaz
☎ +41 27 288 26 60
✉ laiterienendaz@hotmail.com
🌐 www.laiterienendaz.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
✉ marcubosson@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 «MARTIGNY»**
Fromagerie de Martigny, 1920 Martigny
☎ +41 27 565 07 36
✉ info@fromageriedemartigny.ch
🌐 www.fromageriedemartigny.ch
- 24 «DENTS DU MIDI 1»**
Ferme les Lisats, 1873 Val d'Illiez
☎ +41 79 425 48 84
✉ lm.ecoeur@bluewin.ch
🌐 www.fermedeslisats.ch
- 25 «MIEX»**
La Ferme de Miex, 1896 Miex
☎ +41 79 514 54 45
✉ martin.muller.miex@outlook.com
- 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.

Creimig, 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 – 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.walliseraclette.ch, www.raclette-du-valais.ch