



Dégustation de Raclettes du Valais AOP du Grand Entremont

Quelques descriptions de Raclettes du Valais AOP du Grand Entremont dégustés à la main, trouvées dans le livre sur le Raclette édité par le Musée de Bagnes :

« La pâte est souple, onctueuse et crémeuse ».

"Le nez est fleuri, offre des appréciations de foin, une légère touche animale et des notes d'amandes ».

"Arômes de sous-bois, de champignons, de beurre fondu et de cuir ; un fromage épicé, de caractère avec une belle persistance aromatique ».

"La bouche est vive, donne des impressions de beurre frais sur des fleurs blanches »

Et votre Raclette ? Comment est-il?

Einige Beschreibungen von handverlesenen Raclette du Valais AOP aus Grand Entremont, gefunden im Buch über Raclette-Käse, herausgegeben vom Musée de Bagnes:

"Der Raclette-Käse ist geschmeidig, sämig und fein".

«Der Geruch ist blumig und bietet Anklänge von Heu, einen leichten animalischen Touch und Noten von Mandeln".

"Aromen von Unterholz, Pilzen, geschmolzener Butter und Leder; ein würziger Käse, mit Charakter und guter aromatischer Persistenz".

"Der Geschmack ist lebendig und vermittelt Eindrücke von frischer Butter auf weißen Blumen".

Dank der reichhaltigen und unterschiedlichen Flora der Walliser Bergwiesen und Alpweiden hat jeder Käselaiab am Schluss seine ganz eigene Geschmacksnuance.

Und Ihr Raclette-Käse? Welcher ist es?

A few descriptions of hand-tasted Raclettes du Valais PDO from Grand Entremont, found in the book on Raclette published by the Musée de Bagnes:

"The paste is supple, unctuous and creamy".

"The nose is flowery, offering touches of hay, a slight animal touch and notes of almonds".

"Aromas of undergrowth, mushrooms, melted butter and leather; a spicy cheese, with character and good aromatic persistence".

"The palate is lively, giving impressions of fresh butter on white flowers".

And your Raclette? How is it?



Grand Entremont