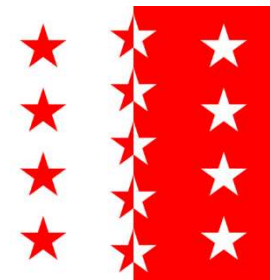




Provenance des fromages



Col de Verne



Val d'Illiez



Vallée de Conches



Tanay (Vouvry)
La Jeur-Loz (Vouvry)

Gomser 32
(Reckingen)

Gomser I (Bitsch)

Gomser 55
(Grengiols)

Wallis 65
Turtmann

Vallée de Viège



Champsot 3

Illiez 6

Mondralèche

Wallis 65
Turtmann

Brig

Simplon

Heida
(Visperterminen)

Champoussin

St-Maurice

Sion

Vissoie

Val d'Entremont



Val d'Anniviers



Martigny

Nendaz

Les Haudères

Bagnes 98 (Etiez, Vollèges)

Bagnes 1 (Verbier)

Bagnes 25 (Champsec)

Bagnes 30 (Lourtier, Charmontane)

Orsières

Bagnes 4 (Liddes)

Cœur (Liddes)

Val de Bagnes



Val d'Hérens



Provenance des fromages

COMMENT DEGUSTER LA RACLETTE ?

L'ENSEMBLE OLFACTO-GUSTATIF

Le truc, c'est de mastiquer sans inspirer durant quelques secondes avant de libérer l'air par saccades à travers le nez en continuant à mâcher.

Sept familles d'arômes ont été déterminées pour l'évaluation sensorielle des fromages :

- Lactique
- Floral
- Epicé
- Fruité (noisette par exemple),
- Végétal (humus, herbe coupée, foin)
- Torréfié (oignon grillé, caramel)
- Animal (vache, étable, cuir)



**N'hésitez pas à repartir avec votre fromage
coup de cœur !**

**Zögern Sie nicht und kaufen Sie Ihren Lieblingskäse bei
uns!**

**Do not hesitate, take away your favorite cheese before
leaving!**

**Fromage à raclette de laiteries et
d'alpages CHF 27.- le kilo**



**Avez-vous aimé la gastronomie du Valais ?
Faites donc une halte à notre boutique de
l'œnothèque. Vous y découvrirez notre
gamme de produits du terroir.**

Provenance des fromages

**Hat Ihnen die Walliser Gastronomie gefallen?
Besuchen Sie unsere Boutique im Weinkeller um andere
Produkte zu entdecken.**

**Have you enjoyed the Wallis gastronomy?
Please, visit our boutique and discover other products.**