

WALKER★
LE GOUT DU VALAIS

ALETSCH WALGUSTO





ALETSCH WALGUSTO (Bergkäse/Fromage de Montagne)

Vollmündiger Schnittkäse, aus feiner thermisierter Schweizer Milch, traditionell hergestellt.

Reifezeit

Optimal ab 5 Monaten

Energiewert

100 g enthalten 480 kcal (2010 kj)

Eiweiss 31 g

Wassergehalt 38 g

Vollfett

Charakter

Kräftig im Biss. Entfaltet einen langen Abgang ohne Schärfe und Salzigkeit. Bekömmlich rezent erinnert er an das Unverfälschte einer vergnüglichen Tischgemeinschaft in der Alphütte.

Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. «Chambriert» geniessen, d.h. eine halbe Stunde vor dem Gebrauch bei Raumtemperatur stehen lassen.

Käse geniessen

Rassig und wild-zart im Gaumen scheut er sich nicht, als uriger Star eine Aperitif-Platte zu krönen. Gehört genauso auf jede Dessertplatte, begleitet Gschwelli oder lässt sich geniessen mit einem bukettreichen Wein. Rustikal und edel verbindet er sich mit einem traditionellen Roggenbrot. Das Meisterstück des Käasers.

Fromage à la coupe au goût puissant, fabriqué selon des méthodes traditionnelles à partir de bon lait Suisse thermisé.

Affinage

Parfait à partir de 5 mois

Valeur énergétique

480 kcal (2010 kj) pour 100 g

Protéines 31 g

Teneur en eau 38 g

gras

Caractère

Aux arômes très développés. Son caractère affirmé, rappelle les tablées. Le goût ni âpre ni salé se déploie lentement dans le palais. La saveur plaisamment piquante rappelle les tablées conviviales authentiques dans les chalets d'alpages.

Conservation

Se conserve au moins deux semaines au réfrigérateur emballé dans un film alimentaire. Laissez-le une demi-heure à température ambiante avant de le consommer.

Dégustation

D'une saveur renforcée, à la fois brut et tendre au palais, il apporte une note pittoresque à un plateau d'apéritif. Incontournable sur le plateau de desserts, il accompagne également les pommes de terre en robe des champs, autant il se marie avec un vin dont le bouquet est très riche. Rustique et noble, il se déguste avec un pain de seigle traditionnel. Le chef-d'œuvre du maître fromager.