

WALKER★
LE GOUT DU VALAIS

ALETSCH GRAND CRU





ALETSCHE GRAND CRU

Grandioser Genusskäse aus feiner thermisierter Schweizer Milch, traditionell hergestellt.

Reifezeit

Optimal ab 6 – 8 Monaten

Energiewert

100 g enthalten:
480 kcal (2010 kJ)
Eiweiss 31 g
Wassergehalt 38 g
Vollfett

Charakter

Rustikal edel. Exquisite Affinage mit Weinex- trakten. Die Weinlagerung verleiht dem Käse ein fruchtiges Aroma und die typische tiefrote Rinde. Der mürbe Teig entfaltet ein selten würziges Bukett. Die gekonnteste Vermählung zweier Wal-liser Naturprodukte: die mediterrane Weinkultur verbindet sich mit der alpinen, urtümlichen Delikatesse.

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

Die Vollendung. Aussergewöhnlich und speziell würzig krönt der Aletsch Grand Cru einen erfolgreichen Tag. Er betört in Begleitung eines fruchtigen Walliser Petit Arvine, eines Ermitage oder Cornalin und verlangt nichts mehr, als sich selbst. Oder er begeistert zum Auftakt: Als Car-paccio in hauchdünnen Spänen, mit Baumnussöl mariniert, auf einem Rucolabeet liegend.

Fromage à la saveur grandiose, fabriqué selon des méthodes traditionnelles à partir de bon lait Suisse thermisé

Affinage

Parfait à partir de 6 – 8 mois

Valeur énergétique

480 kcal (2010 kJ) pour 100 g
Protéines 31 g
Teneur en eau 38 g
Gras

Caractère

Raffinement rustique. Affinage subtil aux extraits de vin. L'enrobage à la lie de vin durant la maturation donne au fromage sa saveur fruitée et sa croûte lui doit le rouge profond. Développe un bouquet épicé rare. Le mariage savant de deux produits naturels du Valais : la culture viticole méditerranéenne s'allie avec la gastronomie alpine authentique.

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

La perfection achevée. Le caractère épicé hors du commun de Aletsch Grand Cru est le couronnement d'une journée réussie. Accompagné d'une Petite Arvine fruitée, d'un Ermitage ou d'un Cornalin, il envoûte et se suffit à lui-même. Ou bien il enthousiasme en entrée : Coupé en fins copeaux, comme carpaccio mariné dans l'huile de noix et posé sur un lit de rucola.