

POIRE WILLIAMS.

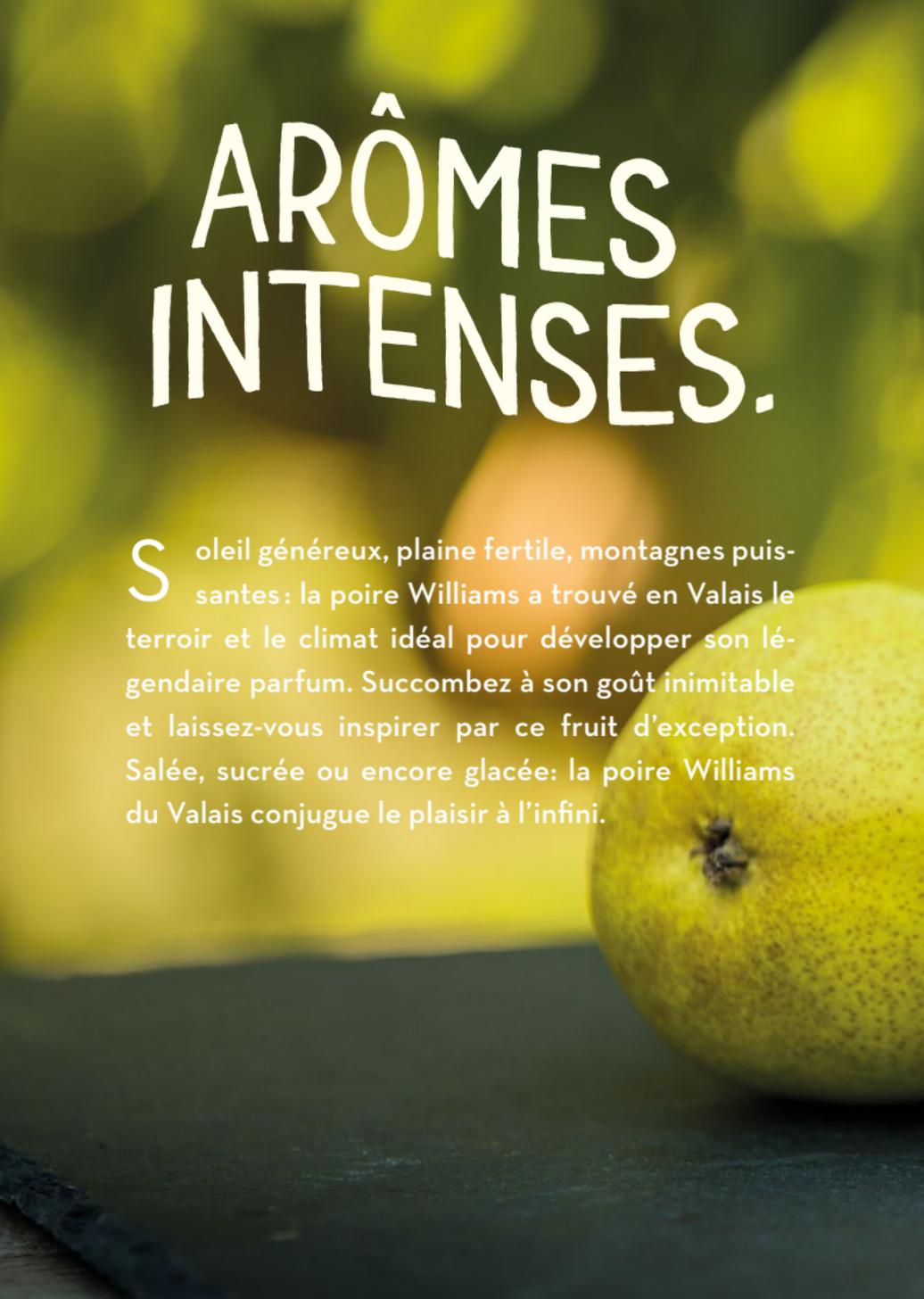
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

ARÔMES INTENSES.

Soleil généreux, plaine fertile, montagnes puissantes: la poire Williams a trouvé en Valais le terroir et le climat idéal pour développer son légendaire parfum. Succombez à son goût inimitable et laissez-vous inspirer par ce fruit d'exception. Salée, sucrée ou encore glacée: la poire Williams du Valais conjugue le plaisir à l'infini.





Tendre

Juteuse

Sucrée

Voluptueuse

Fondante

Parfumée

Bonne pour la ligne!

Très peu calorique (56 kcal pour 100 g) et riche en antioxydants, la poire Williams est votre alliée idéale pour garder la forme.

La poire pochée au yogourt safrané version Mund

© Fruit-Union Suisse



Ingrédients (pour 4 pers.)

- 4 poires Williams
- 2 dl de cidre
- 15 g de sucre
- 125 mg de Safran de Mund AOP
- un peu de jus de citron
- 250 g de yogourt bifidus nature partiellement écrémé
- 1 cs de pistaches hachées (10 g)

- Eplucher les poires.
- Porter à ébullition dans une petite casserole le cidre, le sucre, le safran, quelques gouttes de jus de citron et les poires.
- Mijoter 15 minutes à couvert à petit feu jusqu'à ce que les poires soient tendres, en les retournant de temps en temps.
- Laisser refroidir les poires dans le jus de cuisson.
- Sortir les poires du jus de cuisson et le réduire à quatre cuillerées à soupe environ. Mélanger la réduction refroidie au yogourt.
- Dresser les poires avec le yogourt, parsemer de pistaches.

Pour les petits gourmands.

La saveur intense et sucrée de la poire Williams sait parler au palais des gastronomes en herbe. Une idée pour le goûter ?

Le smoothie poire Williams et miel des montagnes valaisannes



Ingrédients (pour 1 pers.)

- 1 poire Williams
- 2 cc de miel du Valais
- 1/2 verre de lait
- 1 ou 2 glaçon (facultatif)

- Eplucher la poire et couper-la en cubes.
- Mixer tous les ingrédients pendant 5 minutes (sauf les glaçons).
- Ajouter les glaçons (facultatif).

Plus d'idées de recettes
sur swissfruit.ch



Poire Williams du Valais: portrait.



72% de la
production suisse



dès la mi-août



132 ha de vergers en produc-
tion intégrée ou biologique,
soit dans le respect de la
nature et de la biodiversité

Déclinaisons gourmandes.

La poire Williams du Valais
parfume de ses arômes
intenses divers produits:

- Sirop de poire Williams
- Nectar de poire Williams
- Sorbet Williams marque Valais
- Eau-de-vie de poire du Valais AOP



Le meilleur du Valais.

Le label marque Valais atteste de la provenance et de la qualité des poires mises en vente. Pour obtenir le label, les poires Williams doivent être cultivées, triées et conditionnées en Valais dans le respect de normes environnementales et sociales. De plus, elles remplissent des exigences en terme de calibre et de qualité, avec notamment une teneur en sucre minimale.

Les produits portant la marque Valais sont soumis à un cahier des charges strict et sont issus d'entreprises soucieuses de l'environnement et de l'éthique sociale. A ce jour, la marque Valais compte 42 produits certifiés.

Authentiques, savoureux, durables : les produits marque Valais vous offrent le meilleur du Valais !

Plus d'informations sur valais.ch/marque





Suisse. Naturellement.



Plus d'informations sur
valais.ch



GRAVÉ DANS MON CŒUR.