



PAIN DE SEIGLE VALAISAN
WALLISER ROGGENBROT



GRAINES DE SOLEIL.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

L'OR DU VA



VALAIS.

A litude, sol minéral, températures extrêmes - le seigle vigoureux s'accommode des rudes conditions du Valais. Cette céréale apprécie le climat des montagnes valaisannes. Soleil, force et passion pour un artisanat authentique et de qualité: tout cela se retrouve dans notre seigle. Nos boulangers le travaillent pour en faire un pain typique et unique; une saveur inimitable que seul le Valais sait produire.



Appellation d'origine protégée

L'abréviation AOP signifie «Appellation d'origine protégée». Le triangle AOP présent sur chaque pain de seigle garantit le respect des directives en matière de qualité et l'utilisation exclusive de céréales cultivées en Valais dans le respect de l'environnement et moulues par des moulins valaisans.



Le Pain de seigle valaisan AOP et sa terre d'origine.

Les Valaisans ont à cœur de perpétuer leurs traditions. Le Pain de seigle valaisan AOP est resté le même depuis plus d'un siècle: tout en rondeur, avec sa croûte brun-gris craquelée typique. Sa pâte foncée au levain fermente longuement pour conférer au pain de seigle sa saveur acidulée et aromatique incomparable.

Le Pain de seigle valaisan AOP est fabriqué selon des directives strictes visant à garantir la qualité, du grain à l'étal. Les boulangeries valaisannes certifiées par un organisme indépendant utilisent exclusivement de la farine complète, riche en fibres et en précieuses substances nutritives.

90% de farine de seigle au minimum et 10% de farine de froment au maximum: voilà la règle d'or pour la fabrication de ce pain. S'il respecte scrupuleusement le cahier des charges imposé, chaque boulanger a la liberté d'appliquer son tour de main, souvent transmis de génération en génération. Ce savoir-faire artisanal façonne la saveur de chaque pain - chacun portant la signature du maître-boulangier qui l'a réalisé.

Spécialités du Valais. Un délice authentique.

En Valais, on sert fréquemment l'assiette valaisanne, composée de délices issus des produits du terroir en guise de repas ou de manière totalement spontanée. Les spécialités de viande et de fromage, finement tranchées, sont présentées sur une planche de bois ou une grande assiette. On les accompagne de cornichons et oignons au vinaigre, ainsi que de tomates du Valais coupées et de beurre frais. Et bien sûr: de Pain de seigle valaisan AOP.

Cette assiette valaisanne, authentique et savoureuse, se marie à la perfection avec un vin blanc sec à l'instar du Fendant, ou un vin rouge léger comme la Dôle - ou tout simplement avec un verre d'eau de source fraîche et claire du Valais.





Assiette valaisanne

- Pain de seigle valaisan AOP
- Viande séchée du Valais IGP
- Jambon cru du Valais
- Saucisse sèche du Valais coupée en rondelles
- Lard séché du Valais
- Fromages du Valais: tomme, Raclette du Valais AOP, fromages d'alpage



Appellation d'origine protégée
Une garantie d'origine



**PAIN DE SEIGLE VALAISAN
WALLISER ROGGENBROT**

paindeseiglevalaisan.ch

Plus d'informations
sur le Valais
[sur valais.ch](http://sur.valais.ch)

aop-igp.ch