

# WILLIAMSBIERNE.

---

SO SCHMECKT DAS WALLIS.



INS HERZ GEMEISSELT.

# INTENSIVE AROMEN.

**T**ausende von Sonnenstunden, eine blühende Talebene und imposante Berge. Die Williamsbirne hat im Wallis die idealen Voraussetzungen gefunden zur Entfaltung ihrer aussergewöhnlichen Aromen. Lassen Sie sich von ihrem unnachahmlichen Geschmack verführen und inspirieren: Ob salzig, süss oder eisgekühlt, die Williamsbirne lässt sich in unendlich vielen Variationen geniessen.



A close-up photograph of a halved pear, showing its pale, juicy interior and a small seed. The pear is positioned in the center-left of the frame. To its right, a list of descriptive words is written in white, sans-serif font, arranged vertically. The background is dark and blurred, with other pears visible in soft focus. The lighting highlights the texture of the pear's skin and the moistness of its flesh.

Zart

Saftig

Süss

Aromatisch

Weich

Sinnlich

# Gut für die Linie!

Die Williamsbirne ist sehr kalorienarm (56kcal auf 100g), dafür reich an Antioxidantien – die ideale Verbündete, um in Form zu bleiben.

## Pochierte Birnen mit Safranjoghurt nach Munder Art

© Schweizer Obstverband



### Zutaten (für 4 Pers.)

- 4 Williamsbirnen
- 2 dl Apfelwein
- 15g Zucker
- 125mg Munder Safran AOP
- etwas Zitronensaft
- 250g Bifidus Naturjoghurt, teilentrahmt
- 1EL gehackte Pistazien (10g)

- Birnen schälen.
- Mit Apfelwein, Zucker, Safran und ein paar Tropfen Zitronensaft in einer kleinen Pfanne aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten weich köcheln, Birnen ab und zu wenden.
- Im Sud abkühlen lassen.
- Birnen aus dem Sud heben, Sud auf ca. 4 Esslöffel einkochen lassen. Ausgekühlt mit Joghurt vermischen.
- Birnen mit Joghurt anrichten, Pistazien darüberstreuen.

# Feinschmecker aufgepasst!

Der intensive und süsse Geschmack der Williamsbirne verführt die Sinne der Feinschmecker. Eine Idee für zwischendurch?

## Smoothie mit Williamsbirne und Walliser Berghonig



### Zutaten (für 1 Pers.)

- 1 Williamsbirne
- 2 KL Walliser Berghonig
- 1/2 Glas Milch
- 1 oder 2 Eiswürfel (fakultativ)

- Birne schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Sämtliche Zutaten (ausser Eiswürfel) während 5 Minuten mixen.
- Eiswürfel hinzufügen (fakultativ).

Mehr Rezeptideen auf  
[swissfruit.ch](http://swissfruit.ch)



# Walliser Williamsbirne : Porträt.



72% der Schweizer  
Produktion



Ab Mitte August



132 ha der Obstanbaufläche  
werden nach Integrierter  
Produktion oder biologisch  
mit Respekt zur Natur und  
Biodiversität angebaut.

## Genussvolle Variationen.

Die Walliser Williamsbirne  
verleiht mit ihren intensiven  
Aromen verschiedenen  
Produkten Geschmack:

- Williamsbirnen-Sirup
- Williamsbirnen-Nektar
- Sorbet Williams Marke Wallis
- Walliser Brantwein aus Williamsbirnen AOP



# Das Beste aus dem Wallis.

Die Marke Wallis bestätigt die Herkunft und die Qualität der Birnen im Verkauf. Zur Erlangung dieses Labels müssen die Williamsbirnen im Wallis angebaut, sortiert und konditioniert werden unter Berücksichtigung umwelttechnischer und sozialer Normen. Zudem erfüllen sie strenge Anforderungskriterien in Bezug auf Grösse und Qualität, wobei ein minimaler Zuckergehalt garantiert wird.

Die Produkte der Marke Wallis müssen ein Pflichtenheft einhalten und werden von Unternehmen produziert, welche in Respekt zur Umwelt und Sozialethik handeln. Aktuell zählt die Marke Wallis 42 zertifizierte Produkte.

**Authentisch, schmackhaft, nachhaltig: Die Produkte der Marke Wallis stehen für das Beste aus dem Wallis!**

Weitere Informationen auf [wallis.ch/marke](http://wallis.ch/marke)





Schweiz. Natürlich.



Mehr Informationen auf  
[wallis.ch](http://wallis.ch)



INS HERZ GEMEISSELT.