



PAIN DE SEIGLE VALAISAN
WALLISER ROGGENBROT



UNSERE
SONNENSTUBE
IST AUCH
EINE KORNKAMMER.



INS HERZ GEMEISSELT.

WALLISER



GOLD.



Der gebirgige Boden, die Höhenlage, extreme Temperaturen - der robuste Roggen scheint die rauen Bedingungen im Wallis zu lieben. Er ist die einzige Getreideart, die dem Walliser Höhenklima trotzt und hier ein Zuhause gefunden hat.

Sonne, Kraft und die Walliser Leidenschaft für echtes, gutes Handwerk: Das alles steckt in unserem Roggen. Unsere Bäcker schaffen daraus ein urtypisches Brot mit einem Geschmack, wie ihn nur das Wallis hervorbringen kann.



Appellation d'origine protégée

Das Kürzel AOP steht für «Geschützte Ursprungsbezeichnung». Das dreieckige AOP-Siegel auf jedem Roggenbrot garantiert die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien. Und die ausschliessliche Verwendung von umweltgerecht im Wallis angepflanztem Getreide, welches durch Walliser Mühlen vermahlen wird.



Das Walliser Roggenbrot AOP und seine Heimat.

Den Wallisern liegt es am Herzen, Bewährtes zu erhalten. Walliser Roggenbrot AOP ist seit mehr als einem Jahrhundert gleich geblieben: rund und mit typisch gefurchter, graubrauner Kruste. Der dunkle Sauerteig gärt besonders lang und verleiht dem Roggenbrot seinen unverkennbaren aromatisch-säuerlichen Geschmack.

Walliser Roggenbrot AOP wird nach qualitätssichernden Richtlinien hergestellt, vom Korn bis zum fertigen Brot. Die zertifizierten Walliser Bäckereien verwenden ausschliesslich Vollkornmehl, auch Kleie und Keimling werden mitverarbeitet. Mindestens 90 Prozent Roggenmehl und höchstens 10 Prozent Weizenmehl sind vorgeschrieben.

Unter Einhaltung des Pflichtenhefts hat jeder Bäcker die Freiheit, seine eigene, oft über Generationen überlieferte Rezeptur zu pflegen. Das handwerkliche Savoir-faire prägt den Geschmack jedes Laibes – jeder trägt die Handschrift seines Bäckermeisters.

Spezialitäten aus dem Wallis. Ein Hochgenuss.

Im Wallis serviert man als gesellige Mahlzeit oder zum spontanen Apéro gerne einen Teller mit heimischen Gaumenfreuden. Ganz nach Walliser Art.

Dazu werden die Fleisch- und Käsespezialitäten fein geschnitten auf einem Holzbrett oder grossen Teller angerichtet. Als Beilagen reichen die Walliser traditionell Essiggurken, Essigzwiebeln, geviertelte Tomaten und frische Butter. Und natürlich: Walliser Roggenbrot AOP.

Der währschafte Walliser Teller harmoniert hervorragend mit einem trockenen Weisswein wie Fendant, einem roten Dôle - oder einem Glas erfrischend klarem Walliser Quellwasser.





Walliser Teller

- Walliser Roggenbrot AOP
- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken
- Walliser Hauswurst,
in Tranchen geschnitten
- Walliser Trockenspeck
- Walliser Käse: Tomme,
Walliser Raclette AOP,
Bergkäse, Alpkäse



Appellation d'origine protégée

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

aop-igp.ch



**PAIN DE SEIGLE VALAISAN
WALLISER ROGGENBROT**

walliserroggenbrot.ch

Mehr Walliser
Höhepunkte auf
wallis.ch