



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs DEA

Agroscope Liebefeld-Posieux Research Station ALP
Milch und Fleischverarbeitung

ALP is part of the ALP-Haras Unit

ALP, hah, Liebefeld, CH-3003 Bern

To whom it may concern
Bescheinigung
Attestation
Attestazione

Our reference: hah
Liebefeld, 12 August 2010

Le Raclette du Valais AOC

Ⓔ

During production of Raclette du Valais AOC cheese, lactose is fully metabolized into lactic acid and other substances by lactic acid bacteria during the first 24 hours. Raclette du Valais AOC is therefore **free from lactose** at the time of consumption. No cereal-based ingredients or additives are used for production, so that Raclette du Valais AOC cheese is also **free from gluten**.

Ⓓ

Bei der Herstellung von Walliser Raklette AOC wird die Laktose innerhalb der ersten 24 Std. durch Milchsäurebakterien vollständig in Milchsäure und andere Stoffe umgewandelt. Dieser Käse ist darum im konsumreifen Zustand **laktosefrei**. Da bei der Herstellung dieses Käses auch keine Zutaten oder Hilfsstoffe auf Getreidebasis eingesetzt werden, ist Walliser Raklette AOC ausserdem **glutenfrei**.

Ⓕ

Lors de la fabrication du Raclette du Valais AOC, le lactose est entièrement transformé en acide lactique et autres substances par les bactéries lactiques durant les 24 premières heures. Lorsqu'il est prêt à la consommation, le Raclette du Valais AOC est **exempts de lactose**. Pour la fabrication de ce fromage, aucun ingrédient ou matériel auxiliaire à base de céréales n'est utilisé, ainsi le Raclette du Valais AOC est **exempt de gluten**.

Ⓘ

Durante la fabbricazione del formaggio da raclette vallesano DOP, il lattosio é completamente trasformato in acido lattico e altre sostanze dai batteri lattici nelle prime 24 ore. Di conseguenza, quando é pronto per il consumo, il formaggio da raclette vallesano DOP é **privo di lattosio**. Per la fabbricazione di questo formaggio non viene utilizzato alcun ingrediente o materiale ausiliario a base di cereali, per cui il formaggio da raclette vallesano DOP **non contiene glutine**.

Agroscope Liebefeld-Posieux Research Station ALP

John Haldemann
Consultant en fromagerie

John Haldemann
Bern, CH-3003 Liebefeld
Tel. +41 31 323 43 34, Fax +41 31 323 82 27
john.haldemann@alp.admin.ch
www.alp.admin.ch



STS 077