

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



DOP, il marchio dei prodotti di carattere...

Un formaggio di grande tradizione



Appellation d'origine contrôlée

Una garanzia d'origine

Il formaggio della Svizzera occidentale, dall'aroma raffinato e inconfondibile. Fabbricato almeno dal 1115, nei dintorni della cittadina di Gruyères, è prodotto ancora oggi nei caseifici dei paesini della Svizzera romanda secondo la ricetta tradizionale.

Il Gruyère DOP deve la finezza e il gusto così caratteristici al latte crudo di prima qualità proveniente da mucche alimentate con erba in estate e fieno in inverno, lavorato con tutto il savoir-faire di mastri casari e stagionatori.

Ci vogliono almeno di 400 litri di latte per ottenere una forma di circa 35 kg.

Durante la lenta maturazione nelle apposite cantine, un processo di vari mesi, le forme vengono regolarmente girate e spazzolate con acqua salata. La stagionatura richiede da 5 a 18 mesi.

L'umidità permette la formazione di un mantello di muffe che favorisce il processo di maturazione, agendo dalla crosta verso l'interno.

È così che il Gruyère DOP acquisisce il tipico aroma che lo ha reso celebre.

Non c'è quindi da stupirsi che questo autentico dono della natura sia apprezzato dagli intenditori di tutto il mondo.

Ogni pezzo è rigorosamente identificato dal numero della forma e del caseificio di provenienza. Sulla forma compaiono anche il giorno e il mese di fabbricazione. I marchi neri sono fatti di caseina, la proteina del formaggio: anche in questo caso, dunque, nessuna aggiunta di corpi estranei o artificiali.

Sulla crosta di ogni forma di Gruyère DOP sono oggi riportati la dicitura Gruyère DOP e il numero dello stabilimento di fabbricazione, uno strumento adeguato per lottare contro la falsificazione e garantire l'autenticità del prodotto.

Questa tecnica si basa sull'uso di lamie incise, che permettono di dare rilievo alla forma. La marcatura ne consente l'identificazione e la tracciabilità.

Il Gruyère DOP occupa il posto d'onore su ogni tagliere di formaggi. È squisito come dessert e per la preparazione di piatti caldi.

Irrinunciabile anche in ogni fonduta degna di questo nome!



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera.

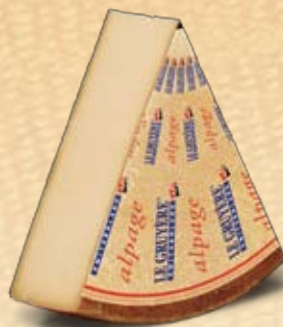
www.swisscheese.it





LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Stagionato 5 - 9 mesi.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

alpage

Prodotto sulle alture delle Alpi e del Giura durante la stagione estiva, deve il suo gusto incomparabile alla grande varietà delle erbe e delle piante che crescono in montagna.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

réserve

Stagionato più di 10 mesi.
Dal gusto deciso.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Bio

La particolarità fondamentale sta nel latte fornito da aziende che rispettano scrupolosamente le direttive di allevamento di BIO SUISSE.

Specifiche:

Origine del nome:

Da Gruyère, nel cantone di Friburgo.

Regione di produzione:

I cantoni di Friburgo, Vaud, Neuchâtel, Giura, i distretti di Courtelary, La Neuveville, Moutier e alcuni comuni limitrofi del cantone di Berna.

Materia prima:

Latte crudo di vacche nutrite con foraggio naturale e senza aggiunta di conservanti (erba in estate, fieno di primo e secondo taglio in inverno). È vietato l'uso di additivi durante la fabbricazione e la stagionatura.

Forma e aspetto:

Forme rotonde con crosta ammuffita, granulosa, uniformemente brunastra e sana. Lo scalzo è leggermente convesso.

Altezza:

9,5 - 12 cm

Alpeggio: 9 - 11 cm

Diametro:

55 - 65 cm


Alpeggio: 50 - 65 cm

Peso:

25 - 40 kg (Ø 35 kg)

Alpeggio: 20 - 35 kg (Ø 25 kg)



 Zona di produzione del Gruyère DOP

Occhiatura:

La presenza di occhiatura è possibile ma non indispensabile. I fori possono avere un diametro da 4 a 6 mm. Sono ammesse piccole fessure chiuse e isolate.

Pasta:

Al tatto, la pasta si presenta come una superficie fine e leggermente umida. È morbida, di media durezza e poco friabile. Di colore avorio e unito che varia a seconda delle stagioni.

Gusto:

Sostenuti da una nota più o meno salata, i prevalenti gusti fruttati possono variare a seconda della terra d'origine.

Valori nutritivi medi per 100 g.:

Acqua	36 g.
Proteine	27 g.
Mat. grassa	32 g.
Sost. minerali	5 g.
Valore energetico	1645 kJ / 398 kcal.

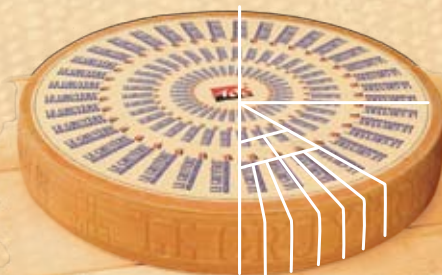
MG/ES: 49 - 53 %

Acqua: 34,5 - 36,9 %

Taglio senza scarto:

Stagionatura:

A partire da 5 mesi.



www.gruyere.com



Casella postale 12 • CH-1662 Pringy
Tel ++41 26 921 84 10 • Fax ++41 26 921 84 11
URL: <http://www.gruyere.com>
E-mail: interprofession@gruyere.com

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 