

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Gruyère AOC soutient dès aujourd'hui la grande famille de l'athlétisme européen.

Suite à plusieurs engagements sporadiques, Le Gruyère AOC s'engage auprès de la Fédération européenne d'athlétisme pour un partenariat de longue durée.

Effectivement la perspective des championnats d'Europe en 2010 à Barcelone, sont une opportunité hors du commun pour faire découvrir et connaître notre produit à travers l'Europe.

Jusqu'en 2010 auront lieu plusieurs compétitions d'athlétisme européennes (SPAR european cup, European Athletics Indoor Cup, SPAR European Cross Country Championships,...). Lieux où Le Gruyère AOC pourra être visible au niveau télévisuel et également sur les places de concours qui s'étendent dans toute l'Europe.

La découverte et la dégustation du Gruyère AOC revêt une grande importance pour sa promotion. Sur place les spectateurs de tous pays pourront donc tous goûter ce succulent fromage AOC.

Le Gruyère AOC Switzerland est un fromage artisanal, produit de manière traditionnelle depuis des siècles. Il est fabriqué en Suisse occidentale et répond à un cahier des charges bien précis, qui lui a permis d'obtenir son Appellation d'origine Contrôlée.

Le Gruyère AOC doit sa finesse et son goût si caractéristique, au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver, et au savoir-faire des maîtres fromagers et des affineurs. Ce fromage est un produit sain pour lequel aucun additif n'est utilisé tout au long de son processus de fabrication.

Pas moins de 400 litres de lait frais sont nécessaires pour la fabrication d'une meule d'environ 35 kg. Plus de 3000 producteurs de lait, 180 fromagers et 10 affineurs sont regroupés afin de mettre en valeur ce magnifique fromage à pâte dure.

Le Gruyère AOC est donc très fier de pouvoir participer à ces événements de portée internationale et par là soutenir sa promotion dans les différents pays européens où sa présence est grandissante.

www.gruyere.com