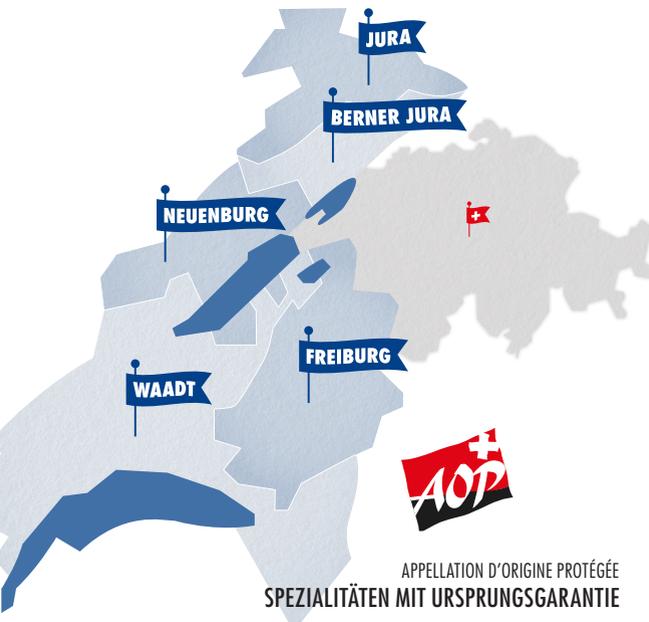


## PRODUKTIONSGBIET

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
SPECIALITÄTEN MIT URSPRUNGSGARANTIE

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB/f:AOP) ist ein Zeichen für die Anerkennung der Qualität typischer Produkte mit einer Verwurzelung in einer Region, die ihnen einen spezifischen Charakter und unverwechselbaren Geschmack verleiht. Die AOP-Bezeichnung garantiert die Echtheit der nach traditionellem Know-how hergestellten Produkte.

Interprofession  
du **GRUYÈRE**  
CP 12, Place de la Gare 3  
CH-1663 Gruyères  
Tel. +41 26 921 84 10  
Fax +41 26 921 84 11  
gruyere.com  
interprofession@gruyere.com

REZEPT

## GRUYÈRE AOP-MOUSSE

🕒 20' 🍲 05'



### ZUTATEN – FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Gruyère AOP (8 bis 10 Monate alt)
- 80 ml Milch
- 300 ml Rahm
- 5 ml Amber-Bier, handwerklich hergestellt
- 20 ml Nussöl
- + frische Petersilie
- + Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

**ACHTUNG:** Dieses Rezept am Tag vor dem Essen zubereiten. Die Mousse hat im Kühlschrank Zeit, die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

1. Gruyère AOP reiben und zur Seite stellen.
2. Milch und Bier erhitzen und Gruyère AOP dazugeben, rühren bis eine homogene Konsistenz erreicht ist. Zubereitung temperieren.
3. Rahm schlagen.
4. Geschlagener Rahm vorsichtig mit leichten Luftbewegungen eines Gummispachtels unter die Mischung ziehen bis eine homogene Mischung entsteht.
5. Würzen mit Kräutern Ihrer Wahl.
6. Während die Mousse im Kühlschrank fester wird, Petersilie waschen und Stiele entfernen.
7. Wasser aufkochen, Salz begeben und Petersilie mehrere Minuten kochen.
8. Petersilie abtropfen lassen und schnell in Eiswasser abkühlen, so bleibt die grüne Farbe schön erhalten. Dieses Kochwasser nicht wegwerfen, sondern abkühlen lassen.
9. Blanchierte Petersilienblätter mit einem Teil des abgekühlten Kochwassers in einen Mixer geben. Pürieren, bis ein sirupartiger Saft entsteht. Nussöl dazugeben und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Teller anrichten und garnieren.

REZEPT

## LINSEN-BURGER UND GRUYÈRE AOP

🕒 45' 🍲 20'



### ZUTATEN – FÜR 4 PERSONEN

- 10 g Gruyère AOP, gewürfelt
- 400 g Linsen, gekocht
- 2,5 dl Brunoise-Gemüse (Mini-Gemüsegewürfel)
- 1 Ei
- + Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Gekochte Linsen, Gruyère AOP, Gemüse, Ei, Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einem gleichmässigen Teig mischen.
2. Burger mit Hilfe eines Rings formen.
3. In Bratpfanne die beiden Seiten des Burgers bei geringer Hitze braten.



Entdecken Sie weitere Rezepte auf:  
[gruyere.com/rezepte](http://gruyere.com/rezepte)

## BEIM GRUYÈRE AOP LIEGT DER GESAMTE GESCHMACK IN DER NATUR

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP

Mögen Sie ihn jung, mild und dezent? Dann ist Le Gruyère AOP Classique der Richtige für Sie.



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP  
*Réserve*

Bevorzugen Sie ihn intensiver und gereifter? Probieren Sie Le Gruyère AOP Réserve.



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP  
*Alpage*

Lassen Sie sich vom feinen, rassigen und blumigen Geschmack des Gruyère d'Alpage AOP verführen, hergestellt vom Mai bis Oktober.



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP  
**Bio**

Probieren Sie auch Le Gruyère AOP Bio, produziert mit Milch, die den Anforderungen des Labels «Bio Suisse» entspricht.



Weiter Informationen über die Sorten:  
[gruyere.com/vielfalt](http://gruyere.com/vielfalt)

DEUTSCH

LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND AOP  
DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

# DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

[gruyere.com](http://gruyere.com)



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.   
[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)



Schweiz. Natürlich.



Unser Schweizer Käse.   
[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

# DIE HERSTELLUNG VON LE GRUYÈRE AOP: TRADITION UND QUALITÄT

Le Gruyère AOP verdankt seinen unverwechselbaren Geschmack und seine einwandfreie Qualität vor allem dem zu 100 % handwerklichen Know-how und der seit 1115 von Generation zu Generation weitergegebenen Tradition.

## 1. QUALITÄTSROHMILCH

Die Kühe, die die Milch für den Gruyère AOP geben, werden ausschliesslich mit natürlichem Futter ernährt, frisches Gras im Sommer und Heu im Winter, ohne jegliche Zusatzstoffe oder Silage.

## 2. IN DER KÄSEREI

Die Morgenmilch wird zur Abendmilch in den Kupferkessel («Käsekessi») gegeben. Der Käser fügt Kulturen für die Reifung und Lab für die Gerinnung der Milch hinzu. Da die Milch vor der Gerinnung nicht erhitzt wird, behält sie ihr volles Aroma. Das ist eine Qualität des Rohmilchkäses.

## 3. ZERSCHNEIDEN DES KÄSEBRUCHS

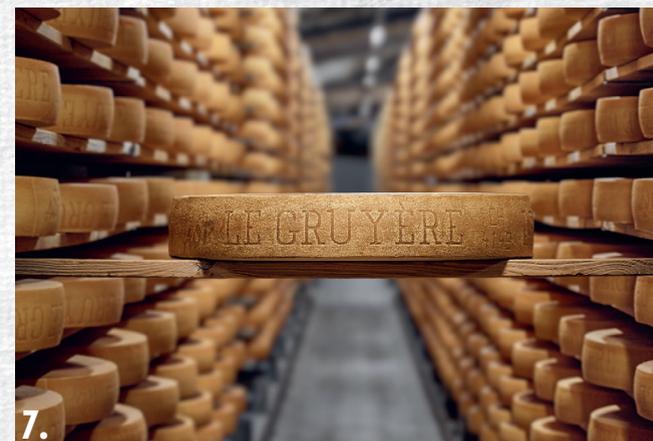
Die gallertartige Masse wird mit grossen Messern, genannt «Käseharfe» zerschnitten bis der Käsebruch körnig wird. Der Inhalt des Kessels wird schrittweise auf 57°C für 40 bis 45 Minuten erwärmt.

## 4. TEXTURKONTROLLE

Wenn die richtige Temperatur erreicht ist und die Körner weizenkorngross sind, nimmt der Käser eine Handvoll dieser Körner, knetet sie und formt eine Masse, deren Textur er kontrolliert.

## 5. EINFÜLLEN IN DIE FORM UND MARKIERUNG

Der Inhalt des Kessels (körniger Käsebruch und Molke) wird in runde Formen gefüllt, markiert mit der Aufschrift Le Gruyère AOP. Eine Kaseinmarke mit dem Herstellungsdatum, der Nummer des Laibs und der Käserei wird angebracht. Kasein ist ein natürliches Milchprotein. Die Rückverfolgbarkeit ist ein zentraler Punkt bei der Herstellung von Gruyère AOP. Der Käse wird während 20 Stunden gepresst.



## 6. SALZBAD UND EINLAGERUNG IM KELLER

Der Käser nimmt die Laibe aus der Form und legt sie während 24 Stunden in ein Salzbad. Dann behält er die Laibe während drei Monaten in seinen Kellern und pflegt sie fast täglich, damit sich eine schöne Schutzschicht, genannt Schmiere, bildet.

## 7. AFFINAGE IM KELLER

Drei Monate später kommen die Laibe in die Affinage-Keller für eine langsame Reifung in einer Atmosphäre mit 93% bis 95% Luftfeuchtigkeit und 15°C Temperatur. Während dieses Zeitraums, variierend zwischen 5 und 18 Monaten, werden die Laibe gewendet und mit Salzwasser gewaschen.

## 8. QUALITÄTSKONTROLLE

Um den Namen Le Gruyère AOP tragen zu dürfen, erfolgt im Alter von 5 Monaten eine Kontrolle durch eine neutrale Kommission, die entscheidet, ob alle Qualitätspunkte eingehalten sind.

## 9. EINE GESCHICHTE DES GESCHMACKS

Zwischen 6 und 9 Monaten schmeckt er weich und fein, für Geniesser, die es gerne mild mögen.

Ab 10 Monaten rühmt sich der Gruyère AOP Réserve eines kräftigen und aromatischen Geschmacks, und gefällt allen, die aromatische Finesse mögen.

Einige Laibe werden 18 oder sogar 24 Monate affinert, für Liebhaber von kräftigem Käse. Unabhängig von seinem Alter ist die Qualität immer gleichwertig!

## 10. DER GOURMET-KOMPLIZE

Der Gruyère AOP folgt Ihren Gaumenfreuden, auf einer Käseplatte oder in einem gekochten Gericht. Er ist gesellig und liebt gemeinsame Momente zu zweit, in der Familie oder mit Freunden. Entdecken Sie unsere Rezepte und lassen Sie sich inspirieren auf [gruyere.com/rezepte](http://gruyere.com/rezepte)!

