

ZONE DE PRODUCTION

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
UNE GARANTIE D'ORIGINE

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un signe de reconnaissance d'une qualité réservée aux produits typiques, ancrés dans une région qui lui donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. L'AOP garantit l'authenticité des produits élaborés selon un savoir-faire traditionnel.

Interprofession
du **GRUYÈRE**

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

RECETTE

MOUSSE DE GRUYÈRE AOP

🕒 20' 🍲 05'



INGRÉDIENTS — POUR 4 PERSONNES

200g de Gruyère AOP (8 à 10 mois d'âge)
80ml de lait
300ml de crème
5ml de bière artisanale ambrée
20ml d'huile de noix
+ persil frais
+ sel et poivre

PRÉPARATION

ATTENTION: réaliser cette recette la veille de la consommation. La mousse aura du temps pour prendre la consistance désirée au frais.

1. Râper le Gruyère AOP et le réserver.
2. Chauffer le lait et la bière et ajouter le Gruyère AOP et mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène. Tempérer la préparation obtenue.
3. Fouetter la crème.
4. Mélanger la crème délicatement par de légers mouvements aériens de votre spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Assaisonner et ajouter des épices si vous le désirez.
6. Pendant que la mousse obtenue se durcit au réfrigérateur, équeuter et laver le persil.
7. Faire bouillir de l'eau salée et cuire le persil plusieurs minutes.
8. Egoutter le persil et le refroidir rapidement dans l'eau glacée, ceci permettra de garder une jolie couleur verte! Ne jetez pas l'eau de cuisson du persil mais la laisser refroidir.
9. Mettre les feuilles de persil blanchies dans un mixer avec un peu de jus de cuisson refroidi. Mixer jusqu'à obtenir un jus sirupeux. Ajouter l'huile de noix et mixer de nouveau. Assaisonner avec le sel et le poivre.
10. A la fin de la préparation, garnissez les verrines ou dressez.

RECETTE

BURGER DE LENTILLES ET GRUYÈRE AOP

🕒 45' 🍲 20'



INGRÉDIENTS — POUR 4 PERSONNES

10g de Gruyère AOP en cube
400g de lentilles cuites
2,5dl de légumes en brunoises (mini dés de légumes)
1 œuf
+ sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un récipient, mélanger les lentilles cuites, le Gruyère AOP, les légumes, l'œuf, le sel, le poivre jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
2. Former des burgers à l'aide d'un cercle.
3. Dans une poêle, griller à petit feu les deux côtés du burger.



Découvrez d'autres recettes sur :
gruyere.com/recettes

AVEC LE GRUYÈRE AOP, TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

Vous l'aimez jeune, doux et subtil?
Le Gruyère AOP Classique est fait pour vous.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP
Réserve

Vous le préférez plus intense et affirmé?
Essayez Le Gruyère AOP Réserve.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP
Alpage

Laissez-vous séduire par le goût fin, racé et floral du Gruyère d'Alpage AOP, fabriqué de mai à octobre.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP
Bio

Vous pouvez aussi déguster Le Gruyère AOP Bio produit avec du lait répondant aux exigences, du label «Bio Suisse».



Plus d'informations sur les variétés :
gruyere.com/varietes

FRANÇAIS

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

gruyere.com



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch

LA FABRICATION DU GRUYÈRE AOP: TRADITION ET QUALITÉ

C'est avant tout grâce à un savoir-faire 100% artisanal et à une tradition transmise de génération en génération depuis 1115 que le Gruyère AOP conserve son goût inimitable et une qualité irréprochable.

1. UN LAIT CRU DE QUALITÉ

Les vaches produisant du lait pour le Gruyère AOP sont nourries uniquement avec du fourrage naturel, herbe fraîche en été, foin en hiver, sans aucun additif ni ensilage.

2. A LA FROMAGERIE

Le lait du matin rejoint le lait du soir dans la cuve en cuivre. Le fromager ajoute des ferments pour la maturation et de la présure pour le caillage du lait. Le lait n'ayant pas été chauffé avant le caillage, il conserve tous ses arômes, c'est une qualité du fromage au lait cru.

3. LE DÉCOUPAGE DU CAILLÉ

Le caillé est tranché à l'aide de grands couteaux appelés « tranche-caillé », jusqu'à l'obtention de grains. La cuve est chauffée progressivement jusqu'à 57°, pendant 40 à 45 minutes.

4. LE CONTRÔLE DE LA TEXTURE

Lorsque la température de chauffage est atteinte et que les grains sont de la taille d'un grain de blé, le fromager prélève une poignée de ces grains, la malaxe et forme une masse dont il contrôle la texture.

5. LA MISE EN MOULE ET LE MARQUAGE

Le contenu de la cuve (le caillé en grains et le petit-lait) est transvasé dans des moules ronds, marqués avec l'inscription Le Gruyère AOP. Une marque de caséine est apposée, comportant la date de fabrication, le numéro de la meule et de la fromagerie. La caséine est une protéine naturelle du lait. La traçabilité est un point-clé dans la fabrication du Gruyère AOP. Le fromage est pressé pendant 20 heures.



6. LE BAIN DE SEL ET LA MISE EN CAVE

Le fromager démoule les meules et les plonge pendant 24 heures dans un bain de sel. Puis, pendant trois mois, il les gardera dans ses caves et leur prodiguera des soins quasi quotidiens, afin qu'une belle croûte protectrice, appelée la morge, se forme.

7. L'AFFINAGE EN CAVE

A trois mois, les meules rejoignent les caves d'affinage pour une lente maturation dans une atmosphère de 93% à 95% d'humidité et à 15 degrés de température. Pendant cette période, variant entre 5 et 18 mois, les meules sont retournées et frottées avec de l'eau salée.

8. LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Pour arborer le nom Le Gruyère AOP, les meules sont contrôlées à cinq mois par une commission neutre qui détermine si tous les points de qualité sont respectés.

9. UNE HISTOIRE DE GOÛT

Entre 6 et 9 mois, son goût tendre et fin ravira les palais en quête de douceurs.

Dès 10 mois, Le Gruyère AOP Réserve revendique un goût plus corsé et aromatique, qui plaira aux amateurs de subtilité aromatique.

Certaines meules seront affinées jusqu'à 18 voire 24 mois, pour les amateurs de sensations fortes. Quel que soit son âge, ses qualités sont équivalentes!

10. LE COMPLICE GOURMAND

Le Gruyère AOP suit toutes vos envies gourmandes, sur un plateau de fromage ou dans un plat cuisiné.

Convivial, il aime les moments de partage à deux, en famille ou entre amis. Découvrez nos recettes et laissez-vous inspirer sur gruyere.com/recettes!



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.