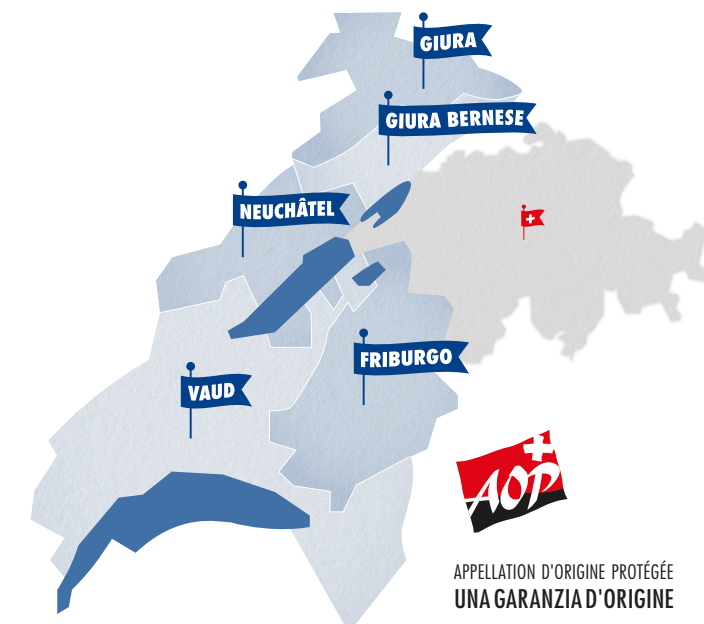


ZONA DI PRODUZIONE

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
UNA GARANZIA D'ORIGINE

La denominazione di origine protetta (AOP - Appellation d'Origine Protégée) è un marchio attribuito a quei prodotti le cui caratteristiche qualitative e il sapore inimitabile dipendono essenzialmente dalla regione da cui provengono. Il marchio AOP garantisce l'autenticità dei prodotti frutto di un savoir-faire tradizionale.

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

RICETTA

MOUSSE DI GRUYÈRE AOP

🕒 20' 🍲 05'



INGREDIENTI — PER 4 PERSONE

200 g di Gruyère AOP (stagionato da 8 a 10 mesi)
80 ml di latte
300 ml di panna
5 ml di birra artigianale ambrata
20 ml di olio di noci
+ prezzemolo fresco
+ sale e pepe

PREPARAZIONE

ATTENZIONE: preparare il piatto il giorno prima di consumarlo. In questo modo la mousse avrà il tempo di raggiungere la consistenza desiderata in frigorifero.

1. Grattugiare il Gruyère AOP e metterlo da parte.
2. Scaldare il latte e la birra, aggiungere il Gruyère AOP e mescolare fino a ottenere una consistenza omogenea. Lasciare raffreddare il composto ottenuto.
3. Montare la panna.
4. Con una spatola, unire delicatamente la panna compiendo leggeri movimenti dall'alto verso il basso fino a ottenere un composto omogeneo.
5. Insaporire ed eventualmente aggiungere delle spezie.
6. Mentre la mousse ottenuta si solidifica in frigo, mondare e lavare il prezzemolo.
7. Portare a ebollizione dell'acqua salata e cuocere il prezzemolo per alcuni minuti.
8. Scolare il prezzemolo e raffreddarlo rapidamente in acqua ghiacciata, per far sì che le foglie mantengano un bel colore vivo. Non buttare via l'acqua di cottura del prezzemolo ma lasciarla raffreddare.
9. Versare le foglie di prezzemolo sbollentate in un frullatore con un po' del fondo di cottura raffreddato. Frullare fino a ottenere una salsa sciropposa. Aggiungere l'olio di noci e frullare nuovamente. Insaporire con sale e pepe.
10. Infine, utilizzare la salsa per guarnire le verrine.

RICETTA

HAMBURGER DI LENTICCHIE E GRUYÈRE AOP

🕒 45' 🍲 20'



INGREDIENTI — PER 4 PERSONE

10 g di Gruyère AOP a cubetti
400 g di lenticchie cotte
2,5 dl di verdure a cubetti (tagliate a dadini)
1 uovo
+ sale e pepe

PREPARAZIONE

1. In un recipiente, mescolare le lenticchie cotte, il Gruyère AOP, le verdure, l'uovo, il sale e il pepe fino a ottenere un impasto consistente.
2. Servendosi di uno stampino rotondo, formare degli hamburger.
3. In una padella, arrostiti gli hamburger a fuoco lento su entrambi i lati.



Scoprite altre ricette su:
gruyere.com/ricette

CON IL GRUYÈRE AOP, CE N'È PER TUTTI I GUSTI!

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

Vi piace giovane, dolce e delicato?
Le Gruyère AOP Classique fa al caso vostro.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

Réserve

Preferite un gusto più intenso e deciso?
Provate Le Gruyère AOP Réserve.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

Alpage

Lasciatevi conquistare dal gusto fine,
corposo e floreale del Gruyère d'Alpage
AOP, prodotto da maggio a ottobre.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

Bio

Potete anche degustare Le Gruyère AOP
Bio prodotto con latte che risponde ai
requisiti del label "Bio Suisse".

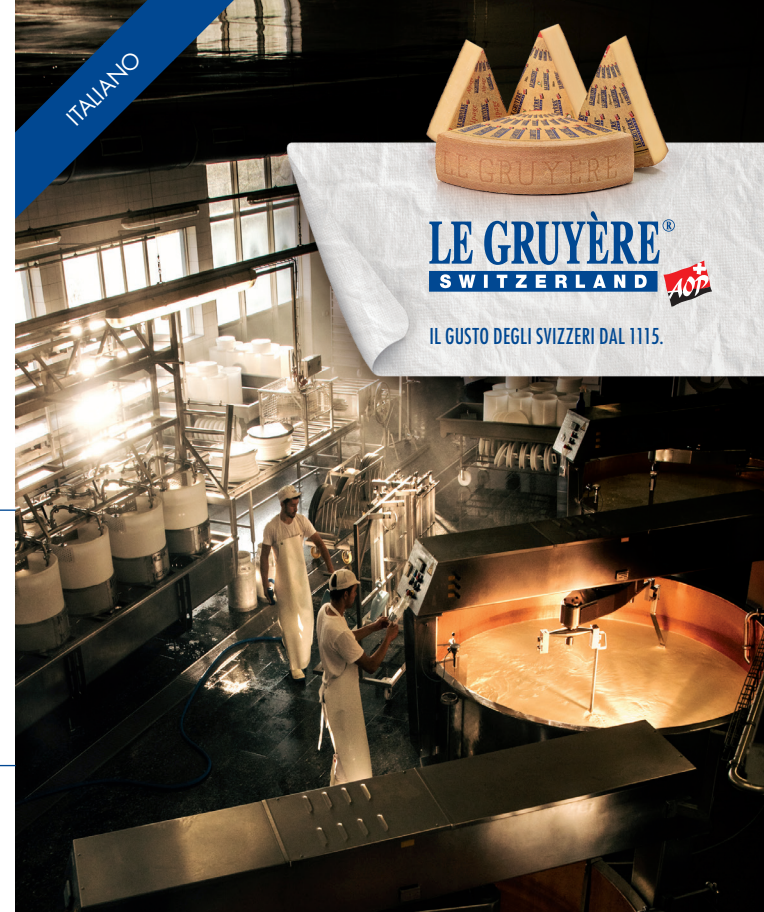


Maggiori informazioni sulle varietà:
gruyere.com/varietà

ITALIANO

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND AOP

IL GUSTO DEGLI SVIZZERI DAL 1115.



IL GUSTO DEGLI SVIZZERI DAL 1115.

gruyere.com



Svizzera. Naturalmente.



Il nostro Formaggio Svizzero.

www.formaggiosvizzero.ch



Svizzera. Naturalmente.



Il nostro Formaggio Svizzero.

www.formaggiosvizzero.ch

PRODUZIONE DEL GRUYÈRE AOP: TRADIZIONE E QUALITÀ

Grazie soprattutto a un savoir-faire artigianale e a una tradizione tramandata di generazione in generazione dal 1115, il Gruyère AOP offre da sempre un gusto inimitabile e una qualità insuperabile.

1. LATTE CRUDO DI QUALITÀ

Le mucche che producono il latte per il Gruyère AOP sono alimentate esclusivamente a foraggio naturale, erba fresca in estate e fieno in inverno, senza additivi né insilati.

2. AL CASEIFICIO

Il latte del mattino viene unito a quello della sera nella caldaia di rame. Il casaro aggiunge i fermenti per la stagionatura e il caglio per la coagulazione del latte. Il latte, non essendo riscaldato prima della cagliatura, conserva tutti i suoi aromi, una caratteristica del formaggio prodotto con latte crudo.

3. TAGLIO DELLA CAGLIATA

La cagliata viene rotta con grandi coltelli detti "frangicagliata" fino a ottenere dei granuli. La vasca viene riscaldata gradualmente per 40-45 minuti, fino a raggiungere i 57°.

4. CONTROLLO DELLA CONSISTENZA

Una volta raggiunta la temperatura di riscaldamento e ottenuti granuli delle dimensioni di un chicco di frumento, il casaro preleva una manciata di granuli, la impasta e forma una massa di cui controlla la consistenza.

5. MESSA IN FORMA E MARCHIATURA

Il contenuto della caldaia (il caglio in granuli e il siero di latte) viene travasato in stampi rotondi, su cui viene impresso il marchio Le Gruyère AOP. Viene quindi applicata una placca di caseina che riporta la data di produzione, il numero della forma e del caseificio. La caseina è una proteina naturale del latte. Nel processo di produzione del Gruyère AOP, la tracciabilità è un aspetto fondamentale. Il formaggio viene poi pressato per 20 ore.



6. SALATURA E MATURAZIONE

Il casaro toglie le forme dagli stampi e le immerge per 24 ore in una salamoia. Poi, le forme vengono conservate per 3 mesi nelle cantine del caseificio, dove riceveranno cure quasi quotidiane per consentire la formazione di una bella crosta protettiva chiamata "morgia".

7. AFFINAMENTO IN CANTINA

All'età di 3 mesi, le forme raggiungono le cantine di stagionatura per un lento affinamento in un ambiente con un'umidità variabile dal 93 al 95% e una temperatura di 15°. Durante questo periodo, che va dai 5 ai 18 mesi, le forme vengono girate e strofinate con acqua salata.

8. CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Per potersi fregiare della denominazione Le Gruyère AOP, le forme vengono esaminate dopo 5 mesi da una commissione indipendente che accerta il rispetto dei criteri di qualità.

9. QUESTIONE DI GUSTO

Tra i 6 e i 9 mesi, il suo sapore dolce e raffinato delizierà i palati in cerca di delicatezza.

A partire dai 10 mesi, Le Gruyère AOP Réserve acquisisce un gusto più saporito che conquisterà gli appassionati di formaggi aromatici.

Alcune forme, stagionate fino a 18 o 24 mesi, faranno la felicità di chi ama i sapori più decisi. Indipendentemente dalla stagionatura, però, la qualità del formaggio rimane invariata!

10. IL COMPLICE GOLOSO

Il Gruyère AOP soddisfa ogni vostro peccato di gola, su un tagliere di formaggi o come ingrediente di un piatto. Conviviale, ama i momenti di condivisione di coppia, in famiglia o tra amici. Scoprite le nostre ricette e lasciatevi ispirare su gruyere.com/ricette!

