

Deutsch

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 



Der Geschmack  
der Schweiz  
seit 1115.

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



Schweiz. Natürlich.



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

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

## Le Gruyère AOP Produktionsgebiet



Das AOP Gütesiegel ist die Anerkennung einer amtlichen Qualität, die echten Produkten vorbehalten ist. Er stammt aus einem Gebiet, das ihm die typischen Eigenschaften und einen unnachahmlichen Geschmack verleiht. Das AOP Gütesiegel bürgt für die Echtheit der Produkte, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden.

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



Appellation d'origine protégée  
Spezialitäten mit Ursprungsgarantie



bepbep.ch



Interprofession  
du **GRUYÈRE**

Postfach 12  
CH-1663 Gruyères  
Tel. +41 26 921 84 10  
Fax +41 26 921 84 11  
[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)  
[interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

Deutsch



Der Geschmack  
der Schweiz  
seit 1115.

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



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 einzigartigen Geschmack und seine hervorragende Qualität vor allem dem handwerklichen Know-how und der langjährigen Tradition seit 1115, die von Generation zu Generation überliefert wird.

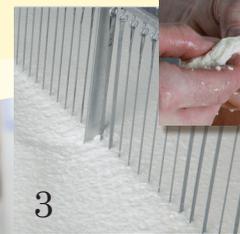
## 9 Le Gruyère AOP: immer eine Bereicherung

Sei es auf einer Käseplatte oder beim Kochen – kein Weg führt am Gruyère AOP vorbei. Mit ihm begeistern Sie sowohl Familie als auch Gäste! Entdecken Sie unsere Rezepte mit Le Gruyère AOP unter [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)!



### 1 Qualitätsrohmilch

Kühe, die Milch für den Gruyère AOP produzieren, erhalten ausschliesslich natürliches, silagefreies Futter ohne Zusätze. Sie fressen frisches Gras im Sommer und Heu im Winter.



### 2 In der Käserei

Im Kupfer-Kessi wird die Morgenmilch zur Milch vom Vorabend gemischt. Der Käser fügt Milchsäurebakterien für die Reifung und Lab für die Gerinnung der Milch hinzu. Da die Milch vor der Gerinnung nicht erwärmt wird, behält sie all ihre Aromen – eine Besonderheit von Rohmilchkäse.



### 3 Käsebruch

Der Käsebruch wird mithilfe von grossen Messern, Käseharken genannt, in Käsekörner geteilt. Die Masse wird während 40 bis 45 Minuten langsam auf 57°C erwärmt.

### 4 Abfüllen in die Pressformen und Beschriftung

Die Käsekörner werden in die Pressformen gefüllt und mit Le Gruyère AOP beschriftet. Der Käse wird mit einer Kaseinmarke versehen, aus der das Fabrikationsdatum, die Nummer des Käselais und der Käserei hervor gehen. Kasein ist ein natürliches Milchprotein. Die Rückverfolgbarkeit ist von wesentlicher Bedeutung bei der Gruyère AOP Herstellung. Der Käse wird während 20 Stunden gepresst.

### 5 Salzbad und Einkellerung

Der Käser nimmt die Laibe aus der Pressform und gibt sie für 24 Stunden in ein Salzbad. Anschliessend lagert er die Laibe während drei Monaten in seinem Keller. Dort pflegt er sie fast täglich, damit sich eine schöne Schmiere bildet, die den Laib schützt.



### 8 Für jeden Geschmack

Nach 6 bis 9 Monate ist der Käse sanft und fein und genau das Richtige für Gaumen, die einen milden Geschmack bevorzugen.

Nach 10 Monaten wird der rezente Le Gruyère AOP Réserve alle Freunde von aromatischem Käse begeistern.

Einige Laibe werden bis zu 18 oder gar 24 Monate gereift. Sie werden Liebhabern von extra reifem Käse schmecken. Die Reifedauer mag variieren, die Qualität bleibt aber immer hochstehend!



### 7 Qualitätskontrolle

Nach fünf Monaten werden die Laibe von einer neutralen Kommission kontrolliert. Sie entscheidet, ob sämtliche Qualitätsaspekte erfüllt sind. Denn nur dann darf sich ein Laib mit dem Namen Le Gruyère AOP schmücken.