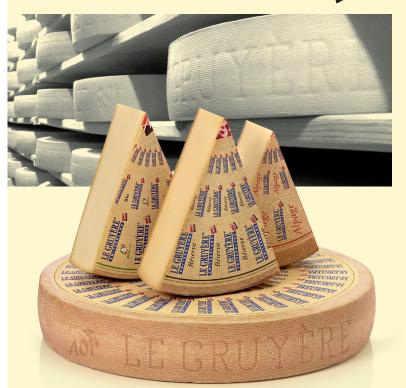
LE GRUYÈRE® SWITZERLAND



Il gusto degli svizzeri dal 1115.

www.gruyere.com

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

Zona di produzione



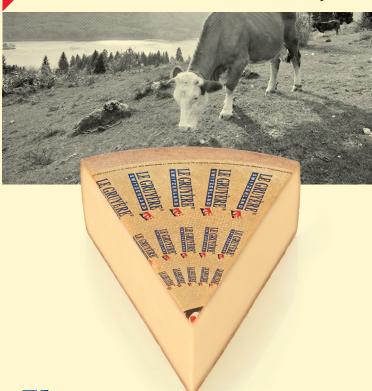
Il marchio AOP è un riconoscimento di qualità ufficiale, attribuito ai prodotti tipici. Identifica un prodotto regionale dal carattere unico e dal sapore inimitabile. Il marchio AOP garantisce l'autenticità dei prodotti frutto di un savoirfaire tradizionale.

www.gruyere.com



www.gruyere.com interprofession@gruyere.com





Il gusto degli svizzeri dal 1115.

www.gruyere.com











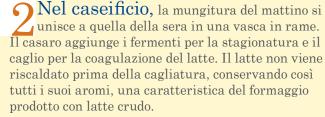






Produzione del Gruyère AOP: tradizione e qualità

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





Ingrediente indispensabile Sui taglieri o in cucina, il Gruyère AOP è un formaggio insostituibile che saprà conquistare la vostra famiglia e tutti i vostri ospiti. Concedetevi questo piacere! Scoprite le nostre ricette a base di



Gruyère AOP su www.gruyere.com!

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, il 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!

Controllo qualità

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

La cagliata viene sminuzzata con grandi utensili chiamati "frangicagliata", fino a ottenere dei granuli più fini. La vasca viene riscaldata gradualmente per 40-45 minuti, fino a raggiungere i 57°.

Messa in forma e marchiatura
In seguito, i granuli vengono versati nelle forme,

In seguito, i granuli vengono versati nelle forme, 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.

Bagno di sale e incantinamento Il casaro estrae ogni forma e la 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".

Stagionatura in cantina

All'età di 3 mesi, le forme raggiungono le cantine di stagionatura per un lento affinamento in un ambiente con il 90% di umidità e una temperatura di 15°. Durante questo periodo, che varia tra i 5 e i 18 mesi, le forme vengono girate e strofinate con acqua salata.

