

Français

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

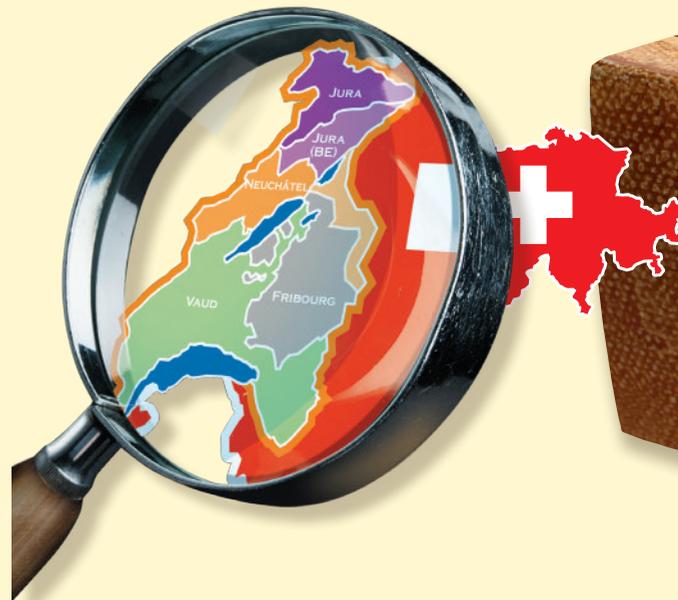


Le goût
des Suisses
depuis 1115.

www.gruyere.com

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Zone de production
du Gruyère AOP



L'AOP est un signe de reconnaissance d'une qualité officielle réservée aux produits typiques. Il est ancré 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.

www.gruyere.com



Appellation d'origine protégée
Une garantie d'origine



bepbep.ch

Interprofession
du **GRUYÈRE**

Case postale 12
CH-1663 Gruyères
Tél. +41 26 921 84 10
Fax +41 26 921 84 11
www.gruyere.com
interprofession@gruyere.com

Français

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Le goût
des Suisses
depuis 1115.

www.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.

9 L'ingrédient indispensable

Sur les plateaux de fromages ou en cuisine, Le Gruyère AOP est le fromage incontournable pour ravir la famille ou les convives, tout en vous faisant plaisir! Découvrez nos recettes à base de Gruyère AOP sur www.gruyere.com!



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 La mise en moule et le marquage

Les grains rejoignent ensuite les moules, marqués avec l'inscription Le Gruyère AOP. Une marque 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.

5 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.

6 L'affinage en cave

A trois mois, les meules rejoignent les caves d'affinage pour une lente maturation dans une atmosphère à 90% 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 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!

7 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.

