



Il Ristorante 7/7

Piatti tipici regionali: menu con Gruyère DOP, fondue, zuppa di chalet, maccheroni dell'alpe, prosciutto, meringhe e panna della Gruyère, ecc.
Menu per gruppi – cucina non-stop
Carnotzet – sala e terrazza con vista sulle Prealpi.

Contatto: Signor e Signora Christian e Eva Chassot
Tel. ++41 (0)26 921 84 22 – Fax ++ 41(0)26 921 84 01
restaurant@lamaisondugruyere.ch



Le Marché gruérien 7/7 (Il mercato della Gruyère)

Prodotti regionali: Gruyère DOP, formaggio, bricelets, meringhe, fondue, panna della Gruyère, souvenirs, dolciumi.

Contatto: Société coopérative «Laiterie de Gruyères»
Tel. ++41 (0)26 921 84 00 – Fax ++ 41(0)26 921 84 01
office@lamaisondugruyere.ch

Interprofession du GRUYÈRE

Questa associazione, fondata il 2 giugno 1997 a Gruyères, raggruppa i produttori di latte e i produttori e gli affinatori di formaggi nell'ambito del Le Gruyère DOP. Essa si occupa del controllo della qualità e della promozione di questo formaggio di antica fabbricazione, che ha ottenuto il titolo di DOP il 6.07.2001 e il riconoscimento europeo (DOP) nel mese di dicembre 2011.

Interprofession du Gruyère
Tel. ++ 41 (0)26 921 84 10
Fax ++ 41 (0)26 921 84 11
interprofession@gruyere.com



Informazioni

Localizzazione

Place de La Gare 3 CH-1663 Pringy-Gruyères
GPS: N 46° 34' 57" - E 7° 4' 20"



Esposizione

- Aperta tutti i giorni dalle 9.00 alle 18.30 (18.00 da ottobre a maggio)
Durata della visita: circa 30 min. Ultima entrata, 30 min. prima della chiusura.
- Produzione del formaggio: dalle 9.00 alle 12.30
- Prezzo di entrata (con riserva di modifiche)

Adulti:	CHF 7.-	(p. pers.)
Studenti/Seniors:	CHF 6.-	(p. pers.)
Famiglie:	CHF 12.-	(2 adulti + ragazzi fino a 12 anni)
Gruppi:	CHF 6.-	Adulti/ CHF 5.- Studenti-Seniors (a partire da 10 persone, su prenotazione)
Gruppi Bambini:	CHF 3.-	fino a 12 anni (a partire da 10 rag., su prenotazione)

Sala (150 posti)

- A disposizione per seminari e conferenze, equipaggiata



Tel. ++ 41 (0)26 921 84 00, Fax ++ 41 (0)26 921 84 01
www.lamaisondugruyere.ch

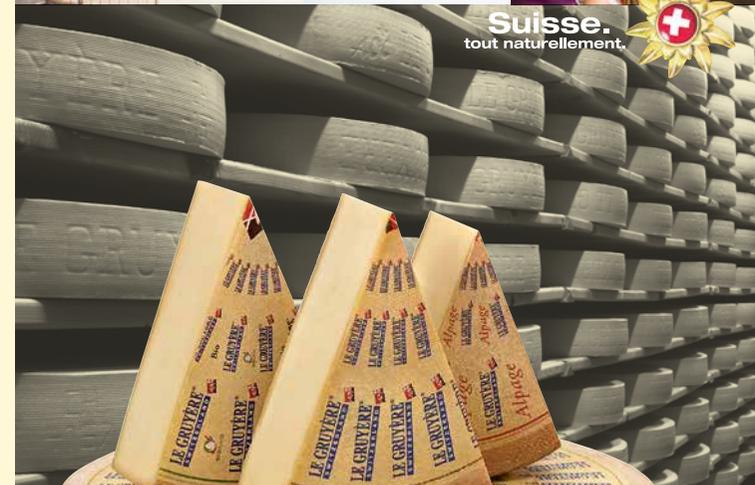


LA MAISON DU GRUYÈRE

CASEIFICIO DIMOSTRATIVO



Imprimé 05/2019



Suisse. tout naturellement.



LE GRUYÈRE® SWITZERLAND



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.

www.formaggiosvizzero.ch

La casa del Gruyère, è...

... un caseificio dimostrativo dove potrete scoprire tutti i segreti della produzione del formaggio «Gruyère DOP».



Due volte al giorno i contadini vengono a portare il latte.

Sotto gli occhi dei visitatori, il maestro casaro produce ogni giorno 48 forme di Gruyère DOP.

Il caseificio è dotato di 4 caldaie di 4800 litri e di una cantina che permette la stagionatura di 7000 forme.

La produzione di formaggio avviene, secondo la stagione, 3 - 4 volte al giorno, fra le 9.00 e le 12.30.



Il Gruyère DOP: un viaggio con i 5 sensi

... L'esposizione



 **L'udito:** la scala che conduce all'esposizione risuona ai suoni del Gruyère DOP: campanacci, muggiti, torrente che scende impetuosamente dalla montagna, viaggio all'interno di una goccia di latte...

 **L'olfatto** percepisce profumi tipici, come quello dei fiori dei pascoli alpini e del fieno. Sono odori ricchi di immagini, che permettono di ritornare al mondo dell'inconscio.

 **Il tatto** ha pure diritto alla sua parte lungo il percorso della visita: erbe, pelle di vacca, calce, sonda e spazzola da formaggio, bidone da latte,...

 **La vista è onnipresente:** fabbricazione del Gruyère DOP, video, immagini, oggetti, giochi interattivi...

 **Il gusto:** il vostro palato è deliziato dalla degustazione del Gruyère DOP in tre differenti stadi di stagionatura: 6, 8 e 10 mesi.

 **Un'audioguida** è messa a vostra disposizione. Les informazioni sono disponibili in tredici lingue : italiano, francese, tedesco, inglese, spagnolo e giapponese come arabo, ceco, cinese, polacco, portoghese, russo e ungherese. Traduzioni scritte in coreano, ebraico, finlandese, olandese, persiano, rumeno y turco.