



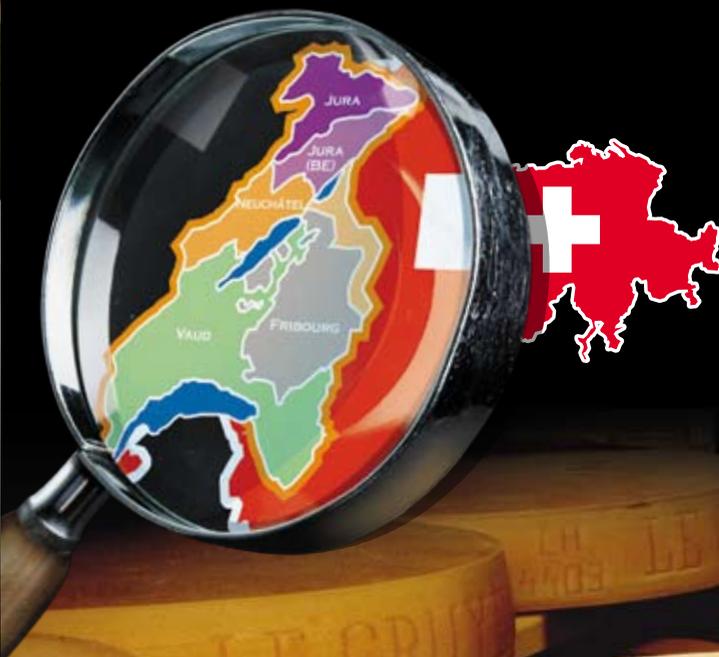
RICORDA LE SUE RADICI...

... GRUYÈRE AOC: 2800 PRODUTTORI DI LATTE ATTIVI IN UN'AREA GEOGRAFICA CHIARAMENTE DELIMITATA.

WWW.GRUYERE.COM



ZONA DI PRODUZIONE DEL GRUYÈRE



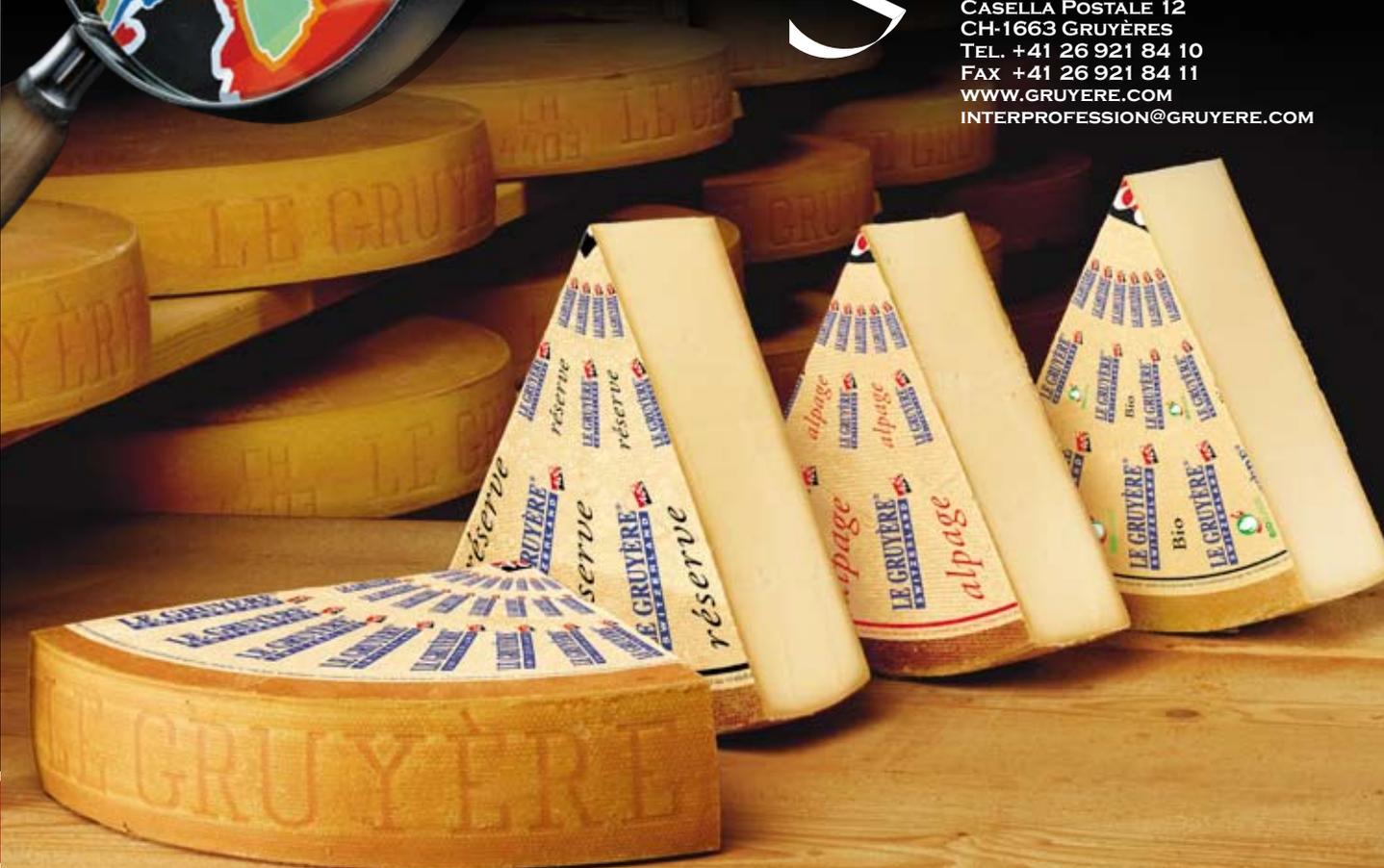
Appellation d'origine contrôlée
Una garanzia d'origine

PER IL GRUYÈRE, INTRINSECAMENTE LEGATO ALLA SUA REGIONE CHE GLI CONFERISCE QUEL SAPORE UNICO E INCONFONDIBILE, LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA È UN RICONOSCIMENTO DI QUALITÀ UFFICIALE. LA DOP GARANTISCE L'AUTENTICITÀ DEI PRODOTTI TIPICI, LAVORATI SECONDO METODI TRADIZIONALI.



Interprofession
du **GRUYÈRE**

CASELLA POSTALE 12
CH-1663 GRUYÈRES
TEL. +41 26 921 84 10
FAX +41 26 921 84 11
WWW.GRUYERE.COM
INTERPROFESSION@GRUYERE.COM



RICORDA LE SUE RADICI...

... IL GRUYÈRE AOC VIENE PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE IN 185 CASEIFICI DELLA SUA REGIONE DI PROVENIENZA.

WWW.GRUYERE.COM

ART.COM & PARTENAIRES, CH-1003 LAUSANNE / PHOTOS: S.GALIFIER



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera. 
www.switzerland-cheese.it



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera. 
www.switzerland-cheese.it



PIENA CONFORMITÀ ALLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

NELLE VARIE FASI DI PRODUZIONE, DALLA STALLA ALLA TAVOLA, SI RISPETTA SCRUPOLOSAMENTE L'ELENCO DEGLI OBBLIGHI CHE GARANTISCE L'AUTENTICITÀ DEL GRUYÈRE AOC.



Appellation d'origine contrôlée
Una garanzia d'origine



LE MUCCHE IL CUI LATTE È DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI GRUYÈRE AOC SONO NUTRITE, SIA D'ESTATE CHE D'INVERNO, CON FORAGGI NATURALI. LA SOMMINISTRAZIONE DI INSILATI È SEVERAMENTE PROIBITA. PER GARANTIRE LA QUALITÀ INECCEPIBILE DEL LATTE, LA MUNGITURA VIENE EFFETTUATA CON PARTICOLARE CURA.



PER LA LAVORAZIONE SI USANO CALDAIE DI RAME, NELLE QUALI IL LATTE VIENE TRASFORMATO RAPIDAMENTE, ENTRO 18 ORE DALLA MUNGITURA. IL CASARO AGGIUNGE AL LATTE COLTURE DI BATTERI E PRESAME NATURALE PER FARLO COAGULARE. LA CAGLIATA COSÌ OTTENUTA VIENE IN SEGUITO FRANTUMATA IN GRANI.

GRANI E IL SIERO DI LATTE VENGONO RISCALDATI A 55° PER 40 MINUTI, SOTTO L'OCCHIO VIGILE DEL CASARO. IN SEGUITO LA MASSA VIENE POMPATA IN STAMPI CHE TRATTENGONO I GRANI E LASCIANO FUORIUSCIRE IL SIERO.



SU OGNI FORMA DI GRUYÈRE AOC VIENE APPOSTO UN MARCHIO DI CASEINA NATURALE E VIENE STAMPATO IL MARCHIO «GRUYÈRE AOC». SOTTOPOSTE A UNA PRESSIONE FINO A 900 KG, LE FORME VENGONO CONTINUAMENTE RIGIRATE PER PIÙ DI 20 ORE. APPENA TOLTO DALLO STAMPO, IL FORMAGGIO VIENE IMMERSO IN SALAMOIA PER 24 ORE. IL LAVORO DEL CASARO PROSEGUE IN CANTINE

MANTENUTE A UNA TEMPERATURA COSTANTE DI 13-14°. DOPO QUATTRO MESI E MEZZO SI PRELEVANO DEI CAMPIONI DALLE FORME PER VERIFICARE LA QUALITÀ DEL FORMAGGIO. DURANTE TUTTO IL PROCESSO DI MATURAZIONE, LE FORME SONO RIVOLTATE, SPAZZOLATE E SALATE. LA STAGIONATURA PROSEGUE IN CANTINA PER 5-12 MESI. CINQUE MESI PER IL GRUYÈRE AOC DOLCE, OTTO CIRCA PER QUELLO SEMI SALATO, DIECI



PER QUELLO SALATO E ALMENO DODICI PER IL GRUYÈRE RISERVA.

WWW.GRUYERE.COM

