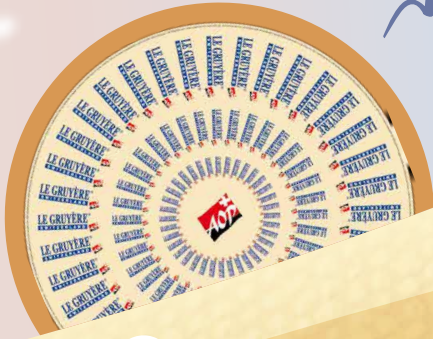
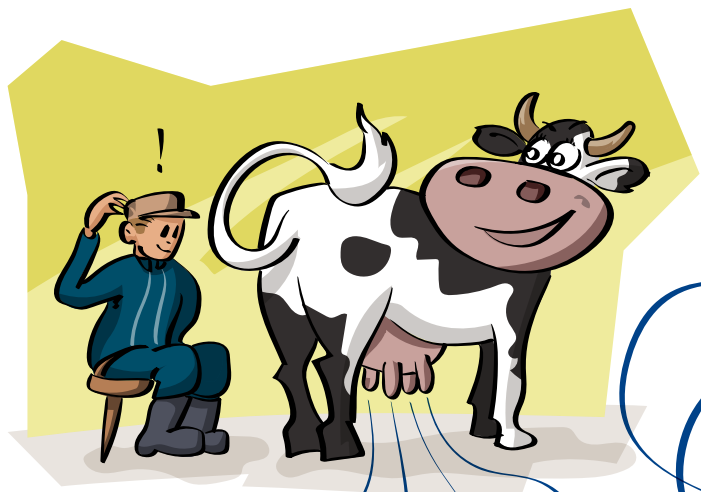


LE GRUYÈRE®

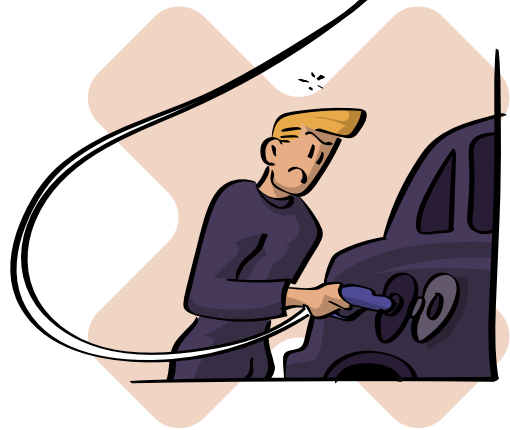
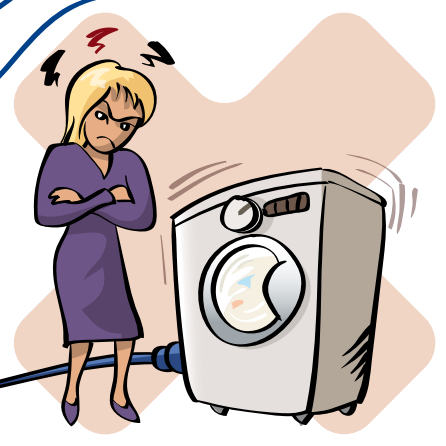
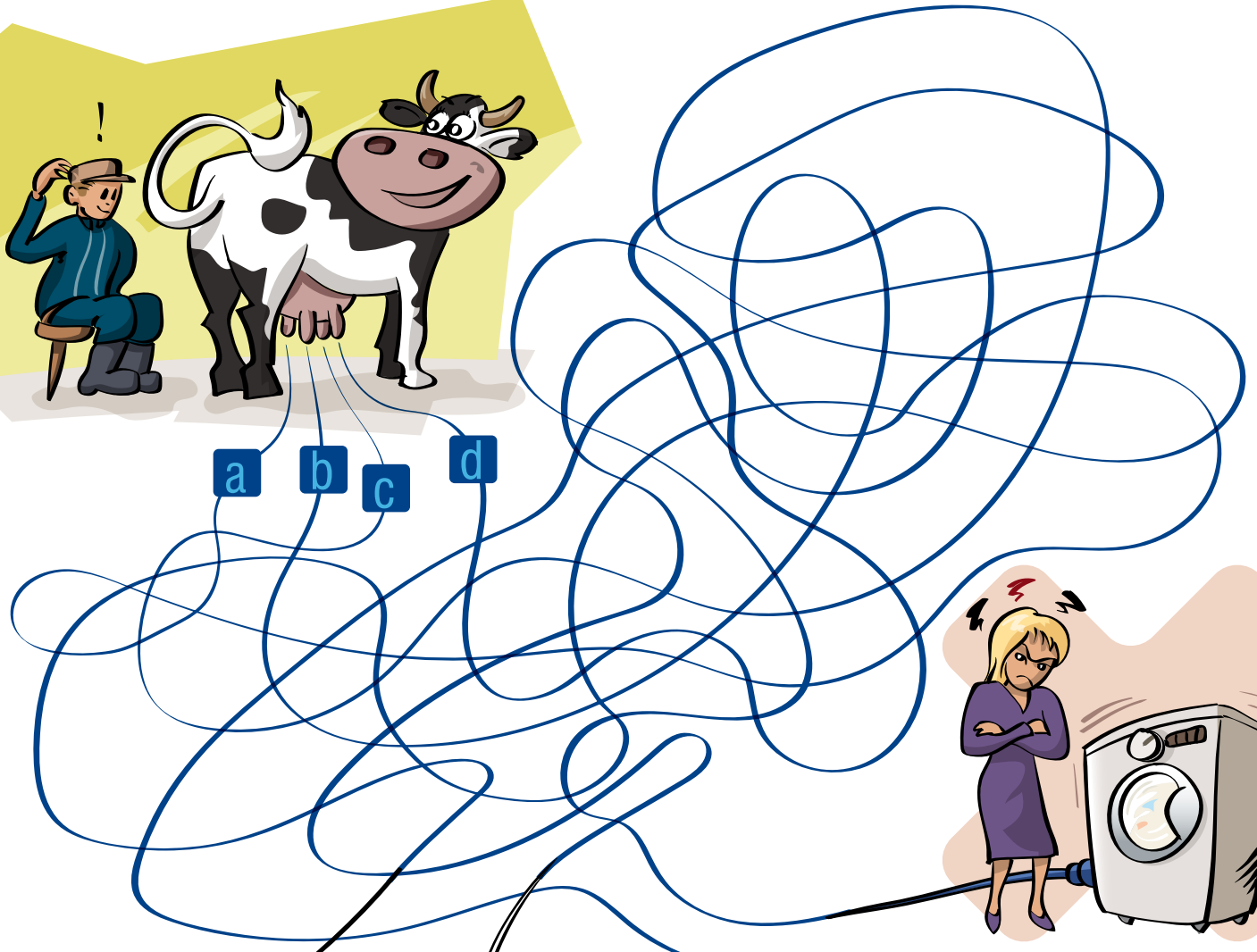
SWITZERLAND



www.gruyere.com



a b c d



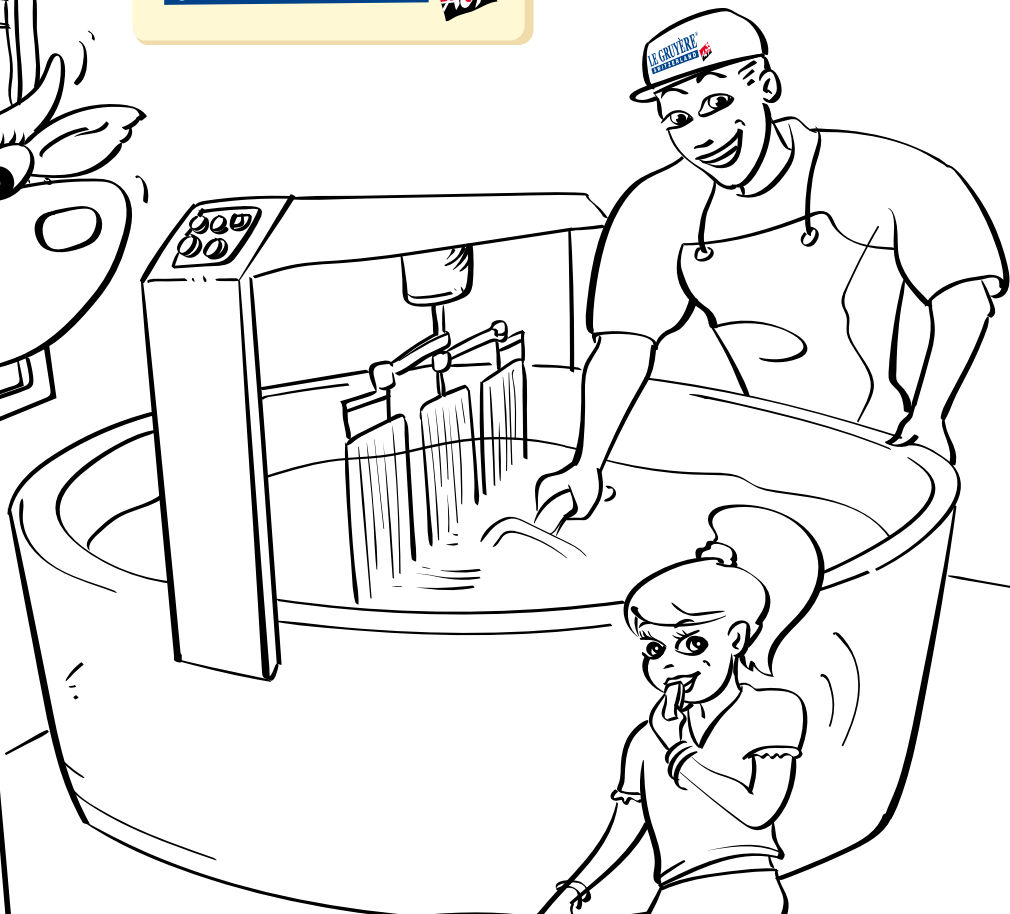


7
erreurs
Fehler
errors



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



Affinage de  en mois

The maturation of  in months

Affinage von  in Monaten



0



3



5



12

15



(F) IL ÉTAIT UNE FOIS VERS L'AN 1115, L'HISTOIRE DE LA FABRICATION DU GRUYÈRE AOP.

(D) ES WAR EINMAL IM JAHR 1115, DIE GESCHICHTE DER HERSTELLUNG VON GRUYÈRE AOP.

(E) ONCE UPON A TIME, IN ABOUT 1115, BEGAN THE STORY OF THE MAKING OF GRUYÈRE AOP.

(F) L'ARMAILLI TRAIT SES VACHES, SOIR ET MATIN, POUR EN RECUEILLIR LEUR BON LAIT.

(D) DER HIRT MELKT SEINE KÜHE, AM ABEND UND MORGEN, UM GUTE MILCH ZU ERHALTEN.

(E) THE FARMER MILKS HIS COWS EVENING AND MORNING TO COLLECT THEIR DELICIOUS MILK.



(F) LE LAIT EST CHAUFFÉ À 32°C, ON Y AJOUTE FERMENTS ET PRÉSURE. IL REPOSE 40 MIN. UNE MASSE CAILLÉE SE FORME. CELLE-CI EST ENSUITE TRANCHÉE POUR OBTENIR DES GRAINS.

(D) DIE MILCH WIRD AUF 32°C ERWÄRMT, MAN GIBT BAKTERIENKULTUREN UND LAB DAZU. SIE RUHT 40 MINUTEN. EINE KOMPAKTE MASSE BILDET SICH. DIESE WIRD DANN ZERSCHNITTEN UM KÖRNER ZU ERHALTEN.

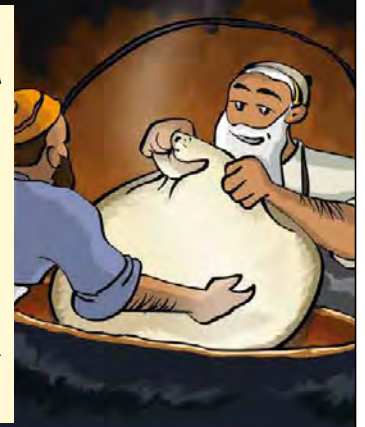
(E) THE MILK IS HEATED TO 32°C AND STARTER CULTURES AND RENNET ARE ADDED. AFTER RESTING FOR 40 MINUTES, THE MILK HAS CURDLED AND CAN BE CUT INTO SMALL PIECES.



(F) LE CONTENU DE LA CUVE EST ALORS CHAUFFÉ PROGRESSIVEMENT JUSQU'À 57°C. PUIS LE CAILLÉ EST EXTRAIT DU PETIT LAIT...

(D) DER INHALT DES KESSELS WIRD SCHRITTWEISE AUF 57°C ERWÄRMT. DANACH WIRD DIE MASSE VON DER MOLKE GENOMMEN...

(E) THE CONTENT OF THE VAT IS THEN GENTLY HEATED TO 57°C AND THE CURDS ARE SEPARATED FROM THE WHEY...



(F) ...ET MIS EN MOULE. C'EST LA NAISSANCE DU GRUYÈRE AOP.

(D) ...UND IN EINE FORM GEBRACHT. DAS IST DIE GEBURT DES GRUYÈRE AOP.

(E) ...AND PLACED INTO A MOLD. GRUYÈRE AOP IS BORN.



(F) IL EST ENSUITE PRESSÉ ET RETOURNÉ PLUSIEURS FOIS.

(D) ER WIRD DANN GEPRESST UND MEHRMALS GEWENDET.

(E) IT IS THEN PRESSED AND TURNED SEVERAL TIMES.

(F) LE LENDEMAIN MATIN, LA MEULE DE GRUYÈRE AOP EST PLONGÉE DANS UN BAIN DE SEL (DURANT ~20H.).

(D) AM NÄCHSTEN MORGEN WIRD DER GRUYÈRE AOP-LAIB IN EIN SALZBAD GETAUCHT (WÄHREND 20 STUNDEN).

(E) THE FOLLOWING MORNING THE WHEEL OF GRUYÈRE AOP IS SOAKED IN A SALT BATH (FOR ABOUT 20 HOURS).



(F) LE SURLENDEMAIN, LA MEULE EST DÉPOSÉE EN CAVE.

(D) AM ÜBERNÄCHSTEN MORGEN WIRD DER LAIB IN DEN KELLER GEBRACHT.

(E) 2 DAYS LATER THE WHEEL IS PLACED IN A CHEESE CELLAR.

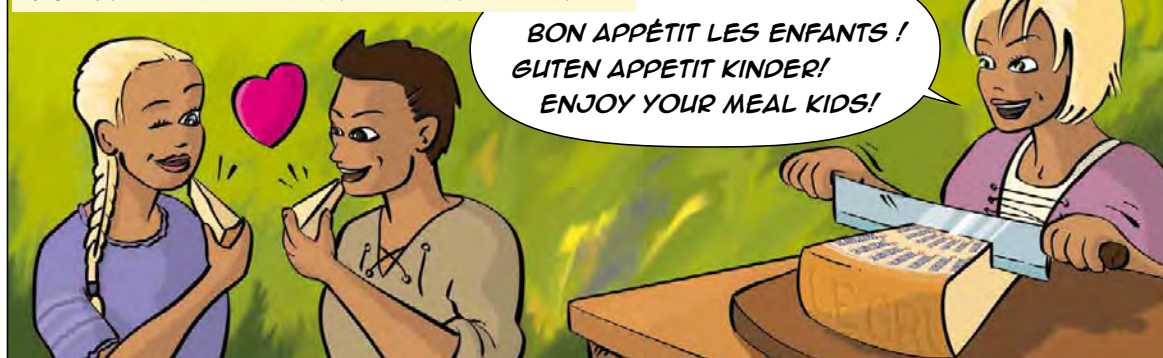


(F) PUIS SOIGNÉE, AU MINIMUM 5 MOIS, AVEC AMOUR !

(D) DANN WIRD ER MINDESTENS 5 MONATE MIT LIEBE GEPFLEGT!

(E) THEN LOVINGLY CARED FOR FOR AT LEAST 5 MONTHS.

(F) LE GRUYÈRE AOP PEUT ENFIN ÊTRE DÉGUSTÉ ! (D) ENDLICH KANN DER GRUYÈRE AOP PROBIERT WERDEN.
(E) FINALLY THE GRUYÈRE AOP IS READY TO EAT!



BON APPÉTIT LES ENFANTS !
GUTEN APPETIT KINDER!
ENJOY YOUR MEAL KIDS!

(F) AUJOURD'HUI, LA MÉTHODE DE FABRICATION DU GRUYÈRE AOP EST TOUJOURS LA MÊME !

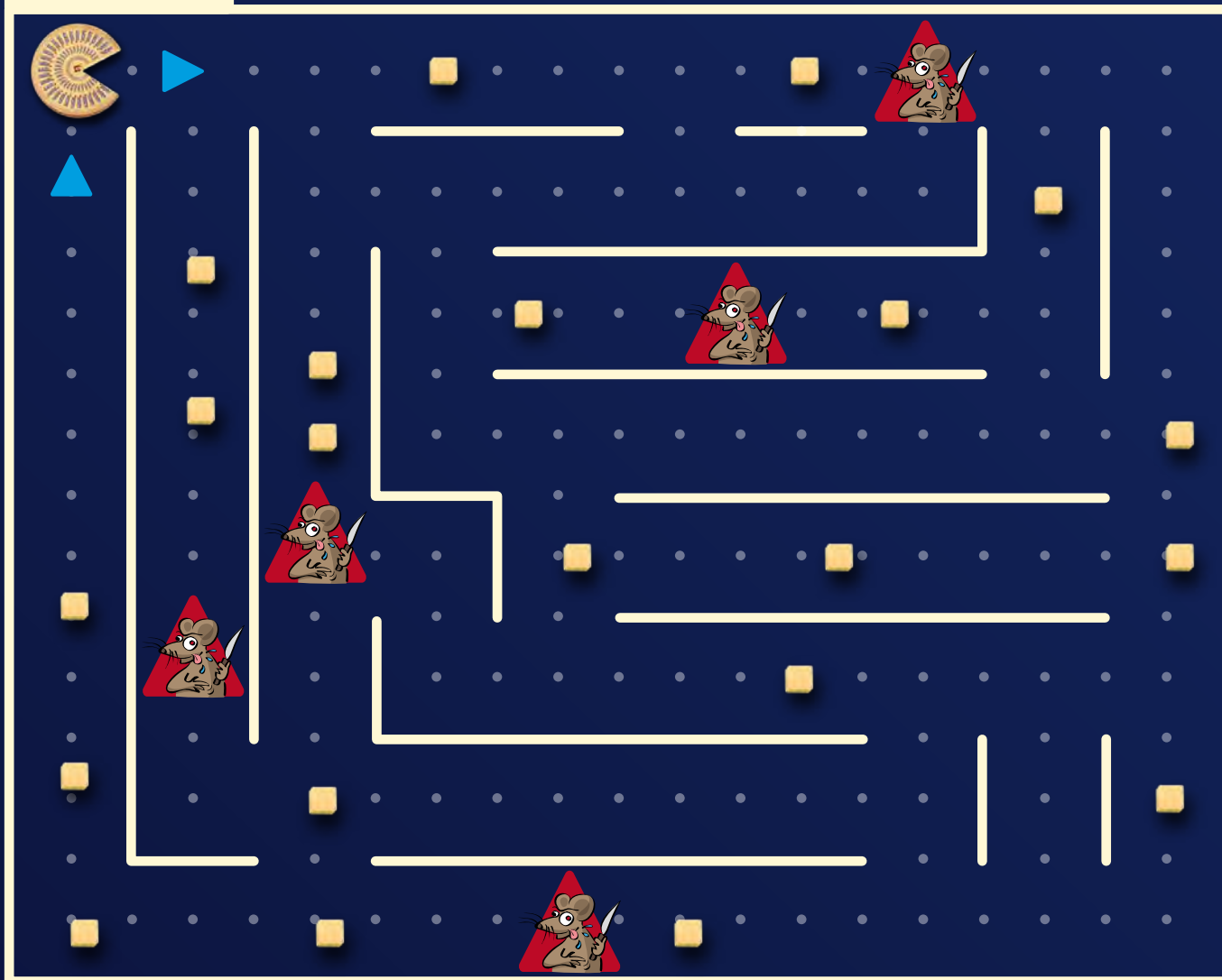
(D) HEUTE IST DIE HERSTELLUNGSART VON GRUYÈRE AOP IMMER NOCH DIESELBE!

(E) NOWADAYS GRUYÈRE AOP IS STILL MADE IN THE SAME WAY!

(F) VOUS TROUVEREZ LA RECETTE DÉTAILLÉE DE FABRICATION SOUS WWW.GRUYERE.COM
(D) IHR FINDET DAS DETAILLIERTE REZEPT DER HERSTELLUNG UNTER WWW.GRUYERE.COM
(E) A FULL EXPLANATION OF HOW GRUYÈRE AOP IS MADE CAN BE FOUND AT WWW.GRUYERE.COM

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

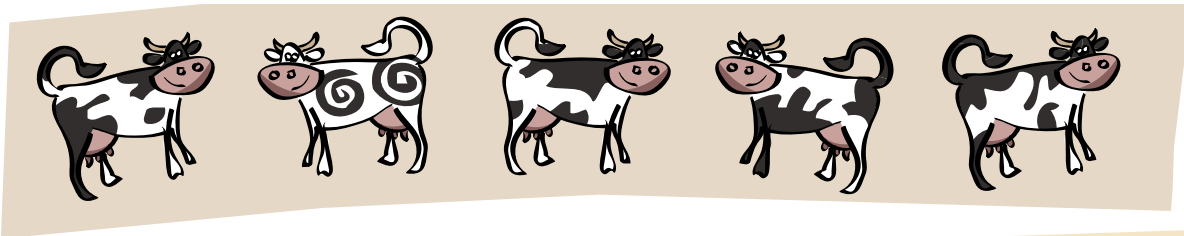
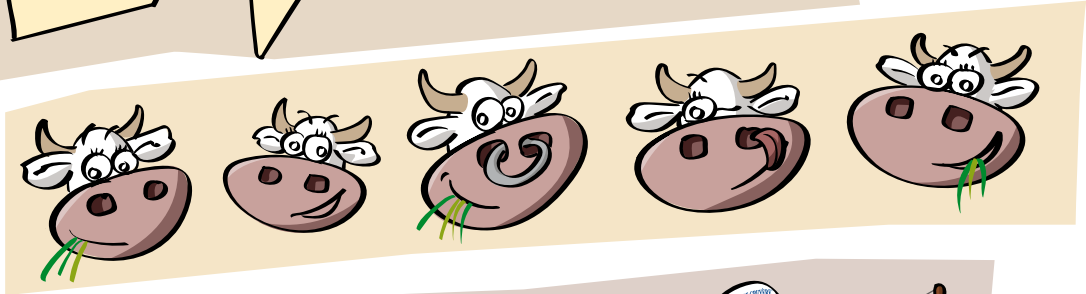
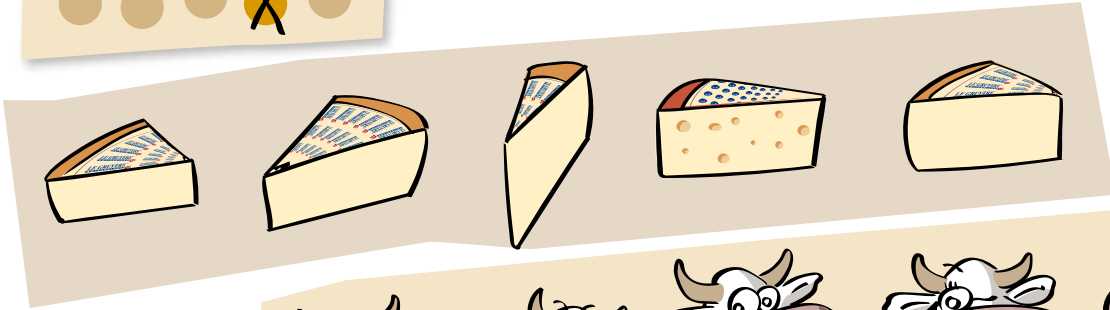
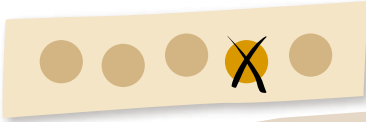
CHEESE-MAN

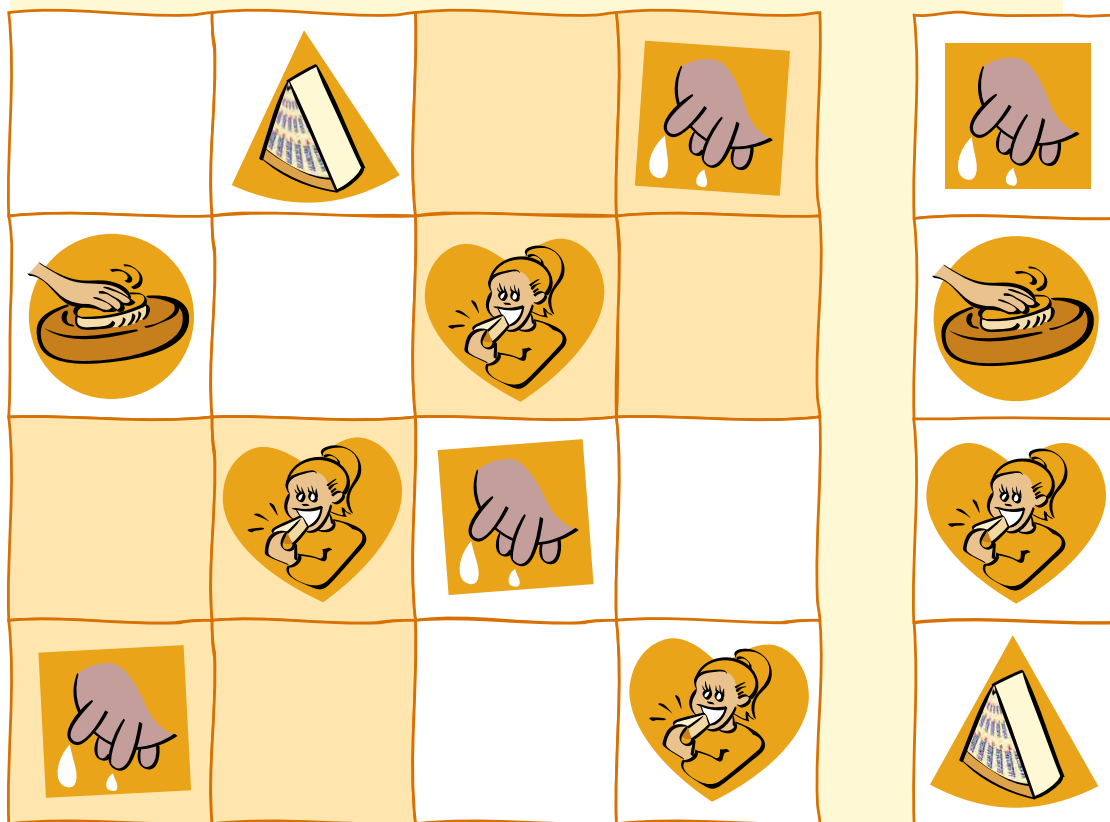


But : manger 13  «Le Gruyère AOP» en évitant la  et sans passer 2 fois au même endroit.

Ziel: 13  «Le Gruyère AOP» essen ohne bei der  oder 2-mal am gleichen Ort durchzugehen.

Goal: eat 13  «Le Gruyère AOP» while avoiding  and without retracing your steps.





Stickers > 

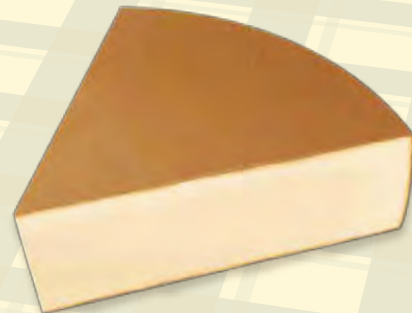
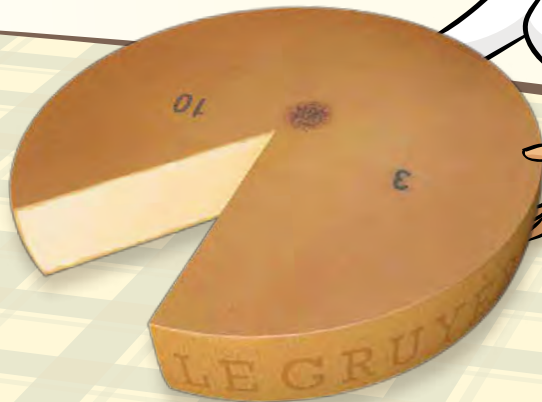
Sudoku

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

	8		2					
5		7	1	6				9
	6		9		8	2		
4	9	6		3		5		
	1		6		5	3	4	
		5		1		8	6	2
		3	5		6		8	
	5			2	1	6		4
	7				4		2	

5	1					7		
3	8		7		6		5	
		2		5	4			8
	6		4		9	5	7	3
		3				8		
	9	5	8		3		1	
9			3	1		4		
	3		9		2		6	5
	2	8					9	7

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Stickers > 

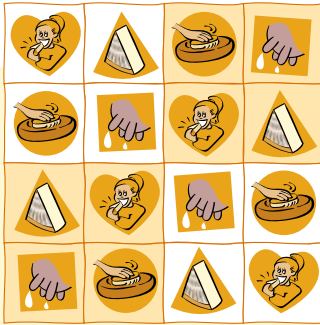




LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

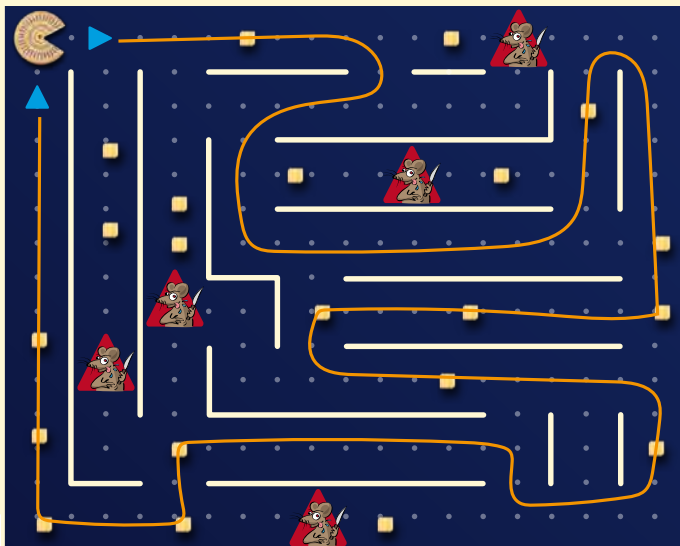


Solutions Lösungen Answers



3	8	9	2	4	7	1	5	6
5	2	7	1	6	3	4	9	8
1	6	4	9	5	8	2	7	3
4	9	6	8	3	2	5	1	7
8	1	2	6	7	5	3	4	9
7	3	5	4	1	9	8	6	2
2	4	3	5	9	6	7	8	1
9	5	8	7	2	1	6	3	4
6	7	1	3	8	4	9	2	5

5	1	9	2	3	8	7	4	6
3	8	4	7	9	6	2	5	1
6	7	2	1	5	4	9	3	8
8	6	1	4	2	9	5	7	3
7	4	3	5	6	1	8	2	9
2	9	5	8	7	3	6	1	4
9	5	6	3	1	7	4	8	2
4	3	7	9	8	2	1	6	5
1	2	8	6	4	5	3	9	7



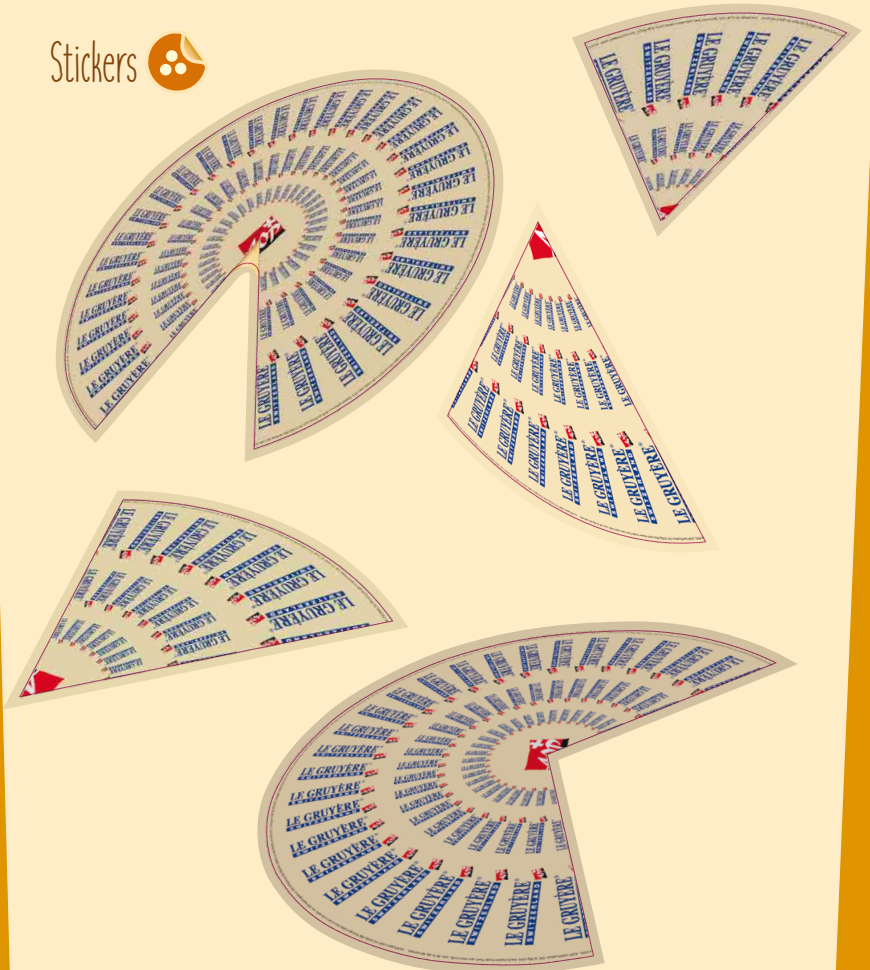
Stickers



Stickers



Stickers





LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



♪ ...LYÔBA LYÔÛBA... ♪



Interprofession
du **GRUYÈRE**

Place de la Gare 3 - CP 12 - CH-1663 Pringy-Gruyères
Tél. +41 26 921 84 10 - Fax +41 26 921 84 11
www.gruyere.com - interprofession@gruyere.com

www.gruyere.com