

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Le Gruyère DOP Switzerland. Il gusto degli Svizzeri dal 1115.

Un formaggio di tradizione secolare

Le origini di questo formaggio dall'aroma raffinato risalgono almeno al 1115. I piccoli caseifici artigianali che lo producono, nella regione attorno alla cittadina di Gruyères, in Romandia, seguono ancora oggi la ricetta tradizionale.

La delicatezza e il sapore così caratteristico di questa specialità sono dovuti innanzitutto al latte crudo di primissima qualità, prodotto da mucche nutrite con erba in estate e con fieno in inverno. Per ottenere una forma di circa 35 kg di Gruyère DOP occorrono non meno di 400 litri di questo prezioso latte fresco. Altrettanto importanti sono l'abilità e l'esperienza dei contadini allevatori, dei mastri casari e degli stagionatori.

La stagionatura dura dai 5 ai 18 mesi. L'umidità permette la formazione della morchia, la patina superficiale che si stende in modo omogeneo sulla crosta, favorendo il processo di maturazione che agisce dall'esterno verso l'interno e che conferisce al Gruyère DOP il suo celebre aroma. Non è sorprendente che questo autentico dono della natura, sia apprezzato dai buongustai di tutto il mondo. Su ogni forma figurano sistematicamente il numero di identificazione, il numero del caseificio, il giorno e il mese di produzione. Questi numeri sono impressi in caseina, ossia la proteina del formaggio: anche in questo caso, non si utilizza alcun additivo artificiale.

Sullo scalzo di ogni forma figura inoltre il nome del formaggio e il luogo di provenienza: un ottimo sistema per lottare contro la frode e assicurare l'autenticità del prodotto. Questa marchiatura è a rilievo, ottenuta utilizzando lamine speciali. La tracciabilità di ogni forma di Gruyère DOP è sempre garantita.

Al posto d'onore su qualsiasi tagliere di formaggi, il Gruyère DOP è un dessert squisito ma anche un ingrediente di prima qualità per saporiti piatti freddi o caldi. Del resto, la vera fondue esige un autentico Gruyère DOP. Per ulteriori informazioni, rinviamo al sito www.gruyere.com.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Piuttosto giovane, con un invecchiamento di 6–9 mesi, il Gruyère DOP si distingue per il suo sapore tenero e raffinato che delizierà i palati in cerca di dolcezza.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Bio

Il Gruyère DOP Bio è prodotto con un latte proveniente da fattorie che rispettano le direttive di BIO-SUISSE. Viene prodotto esattamente come tutti i Gruyère DOP.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Réserve

Stagionato per almeno 10 mesi, il Gruyère DOP avrà un carattere più deciso e intensamente aromatico. Noi lo chiamiamo il Gruyère DOP Réserve.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Alpage

Il Gruyère d'Alpage DOP viene prodotto solo in estate, da metà maggio a metà ottobre circa. Le mucche salgono all'alpeggio e brucano un'erba abbondante e varia. Producono un latte ricco di un aroma che viene trasferito all'impasto. Il Gruyère d'alpage DOP viene solo pressato in tela.

Le Gruyère DOP Switzerland. Formaggio svizzero a pasta dura.



Origine del nome	Dalla cittadina di Gruyères, nel Canton Friburgo			
Regione di produzione	I Cantoni di Friburgo, Vaud, Neuchâtel, Giura, i distretti di Courtelary, La Neuveville, Moutier e qualche comune limitrofo del Canton Berna.			
Materia prima	Latte crudo di mucche nutrite con foraggio naturale privo di qualsiasi conservante (erba in estate, fieno e grumereccio in inverno). È vietato utilizzare additivi sia durante la produzione sia durante la stagionatura.			
Forma, misure, peso	Forme rotonde, crosta ricoperta di patina (morchia), diametro 55 – 65 cm, altezza 9,5 – 12 cm, peso 25 – 40 kg (media: 35 kg) Le Gruyère d'Alpage DOP: diametro 50 – 65 cm, altezza 9 – 11 cm, peso 20 – 35 kg.			
Tenore minimo di materie grasse	49-53% s.s.			
Crosta	Brunastra.			
Pasta e colore	La pasta ha una superficie liscia e leggermente umida. Al tocco è morbida, mediamente soda e poco friabile. Il colore è uniforme, tendente all'avorio, e varia secondo le stagioni.			
Occhiatura	È ammessa ma non indispensabile. Gli occhi hanno un diametro da 4 a 6 mm. Sono tollerate piccole fenditure chiuse e isolate.			
Consistenza	Delicata, morbida.			
Sapore	Gli aromi fruttati che dominano, portati da una nota di fondo più o meno salata, possono variare secondo la regione di provenienza.			
Stagionatura	Almeno 5 mesi.			
Valori nutrizionali in media per 100 g	Aqua	36 g	Minerali	5 g
	Proteine	27 g	Calorie	398 kcal
	Grassi	32 g	Joule	1645 kJ

Grazie al suo naturale processo di stagionatura, il Gruyère DOP è privo di lattosio e senza glutine.

Switzerland Cheese Marketing

Corso Magenta 56, 20123 Milano
Telefono +39 (0)2 48 51 35 78, Fax +39 (0)2 48 00 01 21
info@formaggisvizzeri.it www.formaggisvizzeri.it

Interprofession du Gruyère AOP

Postfach 12, CH-1663 Pringy-Gruyères
Telefono +41 (0)26 921 84 10, Fax +41 (0)26 921 84 11
interprofession@gruyere.com www.gruyere.com