

Schweiz. Natürlich.



**NICHT AN  
TRADITIONEN  
RÜHREN?**

**JA**

**ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.**

**Jetzt wählen. Im Laden:**



# L'ETIVAZ AOP



## ROHSTOFF

Zubereitet wird L'Etivaz AOP\* aus Rohmilch von Kühen, die auf den Alpweiden des Pays d'Enhaut in den Waadtländer Alpen grasen.



## KULINARISCHES

Der Etivaz AOP passt ideal zum Aperitif oder Essen, begleitet von einem Weisswein aus dem Kanton Waadt.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Das geografische Gebiet umfasst die Betriebe in den Waadtländer Alpen, die zwischen 1000 und 2000 m über dem Meeresspiegel liegen. Alle Käse reifen in den Kellern der Genossenschaft in L'Etivaz.



## HERSTELLUNG

L'Etivaz AOP wird in der Sömmerungsperiode [10. Mai bis 10. Oktober] hergestellt. Die Rohmilch wird im traditionellen «Chupferchessi» über dem Holzfeuer zu L'Etivaz AOP verkäst. Der fertige Käse bleibt höchstens sieben Tage auf dem Sömmerungsbetrieb. Danach wird er in den Reifungskellern der Genossenschaft im Dörfchen L'Etivaz regelmässig mit Salzwasser eingerieben und gepflegt. Dort reift er während mindestens 135 Tagen auf Fichtenbrettern und entwickelt dabei die charakteristischen Aromen. Die schönsten Exemplare werden in einem Speicher mit Naturklima während dreier Jahre getrocknet und zu Hobelkäse veredelt.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse mit Schmiere. Der Teig ist ziemlich fein, geschmeidig, leicht fest und von gelb-elfenbeinerer Farbe. Der Käse hat ein fruchtiges Aroma mit leichtem Haselnuss- und Rauchgeschmack.

L'Etivaz Hobelkäse AOP ist ein extraharter Käse mit einer Mindestreifedauer von 30 Monaten. Sein Aroma wird mit zunehmender Reife ausgeprägter.

## GESCHICHTE

Die Hartkäserei wird in der Region Pays-d'Enhaut erstmals im 12. Jahrhundert erwähnt. Spezialisiert hat sich die Region im 18. Jahrhundert. Der Name L'Etivaz geht auf den französischen Begriff «estivage» [Sömmerung] zurück. Weil die Käseproduktion rückläufig war, gründeten die Alpkäseproduzenten 1932 eine Reifungs- und Vermarktungsgenossenschaft, um die Herstellung aufrechtzuerhalten und ihr Erzeugnis selbst vermarkten zu können. 1934 wurde der erste Käsereifungskeller im Dorf L'Etivaz gebaut.

## VERKAUFSFORM

L'Etivaz AOP wird geschnitten, als Fondue-Mischung und als Reibkäse verkauft. L'Etivaz AOP Hobelkäse ist in Rollen, Würfeln und gerieben erhältlich.



## Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpage «L'Etivaz»

1660 L'Etivaz

T 026 924 62 81

✉ [cooperative@etivaz-aop.ch](mailto:cooperative@etivaz-aop.ch)

🏠 [www.etivaz-aop.ch](http://www.etivaz-aop.ch)

📘 [letivaz.aop](https://www.facebook.com/letivaz.aop)

📷 [etivaz](https://www.instagram.com/etivaz)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26

3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».