

Schweiz. Natürlich.



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND 

SCHWEIZER  
QUALITÄT  
SCHÜTZEN?

JA

ECHT SCHWEIZERISCH.  
100% MEIN GESCHMACK.

Jetzt wählen. Im Laden:



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND 

# LE GRUYÈRE AOP



## ROHSTOFF

Le Gruyère AOP\* wird aus Rohmilch hergestellt. Die Futterration der Kühe besteht zu mind. 70% aus Gras und Heu vom landwirtschaftlichen Betrieb.



## KULINARISCHES

Le Gruyère AOP bietet mehrere Aromennuancen, je nach Reifungsgrad. Er passt auf alle Käseplatten und in der warmen Küche. Er ist Bestandteil im Fondue Moitié-Moitié.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Le Gruyère AOP finden in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie im französischsprachigen Teil des Kantons Bern statt.



## HERSTELLUNG

Während der langsamen, mehrere Monate dauernden Reifung in den Veredelungskellern werden die Laibe regelmässig gewendet und mit einer Mischung aus Salz und Wasser gewaschen. Die Reifung dauert 5 bis 18 Monate. Jeder Käse wird mit den Nummern des Laibs und der Käserei gekennzeichnet. Auf dem Käselaub steht immer auch das Herstellungsdatum. Die schwarzen Markierungen (auch Käsepass genannt) werden mit dem Käseweiss Kasein angebracht. Damit kann die Echtheit eines Le Gruyère AOP garantiert und Missbräuchen vorgebeugt werden. Die Angaben werden mithilfe von glühend heissen Metallstempeln in die Aussenseite der Laibe eingeprägt. Die Markierung verleiht Le Gruyère AOP seine Identität und sorgt dafür, dass seine Herkunft jederzeit zurückverfolgt werden kann.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Ein Laib Le Gruyère AOP wiegt zwischen 25 und 40 kg. Der Teig hat eine feine Oberfläche, die sich leicht feucht anfühlt. Die fruchtigen Aromen können je nach Herkunft variieren und werden von einer salzigen Grundnote unterstrichen. Diese intensiviert sich mit zunehmender Reife.

## GESCHICHTE

In einer Charta aus dem Jahre 1115 wird erwähnt, dass der erste Graf von Gruyères die Käseherstellung auf den Alpen in der Region Gruyère kontrollierte. Schriftliche Hinweise auf einen Käse namens «Gruyère» findet man jedoch erst in Dokumenten von 1655.

## VERKAUFSFORM

Le Gruyère AOP ist als Stück oder als Reibkäse in verschiedenen Reifegraden sowie als Bio- und Alpkäse erhältlich.



## Interprofession du Gruyère

Maison du Gruyère  
Case postale 12  
1663 Pringy

T 026 921 84 10

✉ [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)

🏠 [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

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

📷 [gruyere\\_aop](https://www.instagram.com/gruyere_aop)

## 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».