

**PRIORITÉ À LA
QUALITÉ
SUISSE ?**

OUI

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.**

Prenez parti. Dans votre magasin :



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

LE GRUYÈRE AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Gruyère AOP* est fabriqué à partir de lait cru. La ration fourragère des vaches se compose d'au moins 70% de fourrage grossier provenant de l'exploitation laitière.



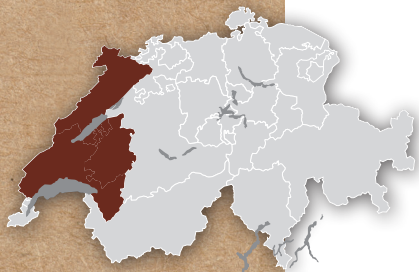
ASPECTS CULINAIRES

Le Gruyère AOP offre une grande variété d'arômes en fonction de sa maturité. Il se distingue sur les plateaux de fromages et est un ingrédient incontournable en cuisine et dans la fondue moitié-moitié.



ZONE D'ORIGINE

La production de lait, la fabrication du fromage et l'affinage du Gruyère AOP ont lieu dans les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et la partie francophone du canton de Berne.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Durant la lente maturation dans les caves d'affinage, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'affinage dure entre 5 et 18 mois. La mention Le Gruyère AOP et le numéro du site de fabrication figurent sur le talon de chaque meule, moyen adéquat pour lutter contre la fraude et garantir l'authenticité du produit. Cette technique utilise des tôles marquées, qui permettent de donner un relief à la meule. Sur la meule figure également son numéro accompagné du jour et du mois de la fabrication. Ces marques noires sont faites avec de la caséine, la protéine du fromage. Là aussi, il n'y a aucun ajout de corps étranger ou artificiel.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Les meules de Gruyère AOP affichent un poids de 25 à 40 kg. La pâte présente une surface fine et est faiblement humide. Elle est moelleuse, moyennement ferme et peu friable, de teinte ivoire et unie qui varie selon les saisons. Le goût du Gruyère AOP se distingue par une note plus ou moins salée ; les saveurs fruitées qui dominent varient selon les terroirs et la durée d'affinage.

HISTOIRE

Une charte établie en 1115 par le premier comte de Gruyères mentionne la fabrication de fromages dans les montagnes gruériennes. Son nom apparaît sous le terme de « Gruière » en 1655.

CONDITIONNEMENT

Le Gruyère AOP se vend à la coupe ou râpé, en qualité bio ou comme fromage d'alpage, avec plusieurs degrés d'affinage.



Interprofession du Gruyère

Maison du Gruyère
Case postale 12
1663 Pringy

T 026 921 84 10

✉ interprofession@gruyere.com

🏠 www.gruyere.com

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

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

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

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

*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».