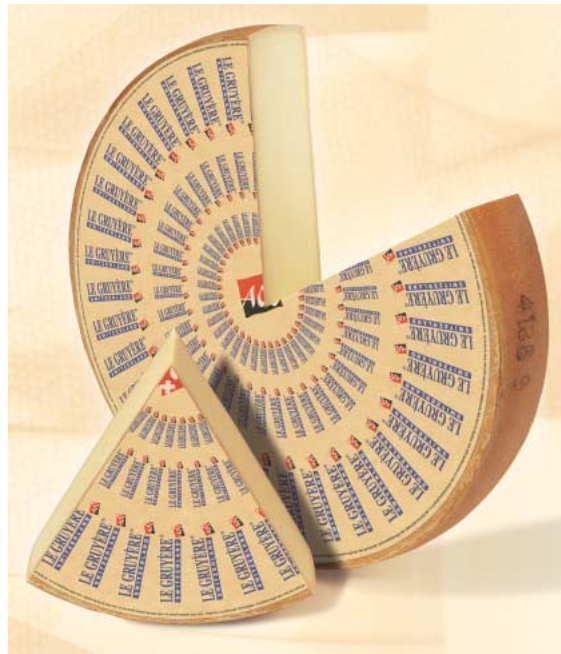
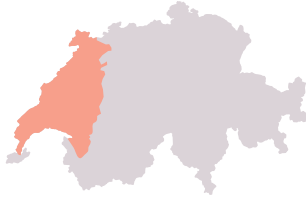


LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Le Gruyère AOC Switzerland.

AOC, das Zeichen für Produkte mit Charakter.

Ein Traditionskäse...

Dieser Käse aus der Westschweiz hat einen feinen, typischen Geschmack. Er wird seit mindestens dem Jahr 1115 in der Umgebung des Städtleins Gruyères hergestellt und noch heute nach dem traditionellen Rezept in den Dorfkäsereien der Westschweiz produziert.

Seinen feinen und typischen Geschmack verdankt der Gruyère der erstklassigen Rohmilch, aus welcher er hergestellt wird. Die Kühe, die diese Rohmilch liefern, ernähren sich im Sommer von Weidegras und werden im Winter mit Heu gefüttert. Wesentlich ist auch das Können der Käser und der Käsehändler. Zur Herstellung eines Laibes von rund 35 kg werden nicht weniger als 400 Liter frische Milch benötigt. Während der mehrere Monate dauernden Reifezeit in den Reifekellern werden die Laibe mehrmals gewendet und mit Salzwasser gewaschen. Die Feuchtigkeit ermöglicht die Bildung der Schmiere, welche die Reifung von der Rinde ins Innere des Käses begünstigt.

Dadurch erlangt der Gruyère Switzerland seinen typischen Geschmack. Kein Wunder, dass dieses wahre Geschenk der Natur von Kennern und Genießern der ganzen Welt geschätzt wird. Der Gruyère darf auf keiner Käseplatte fehlen. Er kann als exquisites Dessert genossen werden und ermöglicht die Herstellung von köstlichen warmen Gerichten. Kein richtiges Fondue ohne echten Gruyère Switzerland!



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

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





LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Reifung 5 bis 9 Monate.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

alpage

Er wird in den Sommermonaten auf den Anhöhen der Alpen und des Jura hergestellt. Sein unvergleichliches Aroma verdankt er der grossen Vielfalt des Weidelandes und der Pflanzen, die in den Bergen wachsen.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

réserve

Reifung während 10 Monaten und mehr.
Würzig im Aroma.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Bio

Die Besonderheit liegt in der Milch, die von Höfen stammt, welche sich peinlich genau an die Bewirtschaftungsrichtlinien der BIO SUISSE halten.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Le Gruyère AOC Switzerland. Hartkäse aus der Schweiz.

Herkunft des Namens	Aus dem Greyerzerland (Kanton Freiburg).			
Herstellungsgebiet	Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura sowie die Bezirke von Courtelary, La Neuveville, Moutier und einige angrenzende Gemeinden des Kantons Bern.			
Rohstoff	Rohmilch von Kühen, die mit natürlichem Futter und ohne Zusatz von Konservierungsmittel gefüttert werden (im Sommer Gras, im Winter Heu und Grummet). Dem Käse dürfen sowohl bei der Herstellung wie auch in der Reifezeit keinerlei Zusatzstoffe beigefügt werden.			
Form, Grösse, Gewicht	Runde Laibe mit leicht konvexer Kante, Durchmesser 55 – 65 cm, Höhe 9,5 – 12 cm, Gewicht 25 – 40 kg (Durchschnitt: 35 kg).			
Fettgehalt	Mindestens 51 % Fett i.Tr.			
Rinde	Bräunlich.			
Teig und Farbe	Der Teig hat eine feine Oberfläche, welche sich leicht feucht anfühlt. Er ist zart, ziemlich fest, wenig bröckelig und von elfenbeinerner Farbe, die sich je nach Saison verändert.			
Lochung	Das Vorkommen von Löchern ist erwünscht, jedoch nicht erforderlich. Die Löcher weisen einen Durchmesser von 4 – 6 mm auf. Einzelne kleine, geschlossene Schlitze sind erlaubt.			
Konsistenz	Fein, geschmeidig.			
Geschmack	Die fruchtigen Aromen können je nach Herkunft variieren und werden von einer mehr oder weniger starken salzigen Grundnote unterstrichen.			
Minimale Reifezeit	5 Monate			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	36 g	Mineralstoffe	5 g
	Eiweiss	27 g	Kalorien	398 kcal
	Fett	32 g	Joules	1'645 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

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

