

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
SWITZERLAND 

# LE GRUYÈRE AOP



## ROHSTOFF

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



## KULINARISCHES

Le Gruyère AOP bietet mehrere Aromen nuances, je nach Reifungsgrad. Er passt auf alle Käseplatten und eignet sich hervorragend für die warme 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 in einigen Gemeinden im Kanton Bern.



## HERSTELLUNG

Jeder Käse wird mit Le Gruyère AOP und der Nummer des Herstellungsortes gekennzeichnet, wofür markierte Bleche verwendet werden. Auf jedem Käselab steht immer auch das Herstellungsdatum in Form von schwarzen Zahlen, welche aus Kasein [Käseweiß] bestehen. Damit kann die Echtheit eines Le Gruyère AOP garantiert und Missbräuchen vorgebeugt werden. Die Markierung verleiht Le Gruyère AOP seine Identität und sorgt dafür, dass seine Herkunft jederzeit zurückverfolgt werden kann. 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.

## 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 «Gruière» 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  
026 921 84 10  
interprofession@gruyere.com



🏠 [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)  
📘 [gruyereaop](https://www.gruyereaop.ch)  
📞 [gruyere\\_aop](https://www.gruyereaop.ch)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.aopigp.ch)  
📞 [aopigp](https://www.aopigp.ch)

\* Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.