

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Bloder-Sauerkäse 



BLODERKÄSE AOP SAUERKÄSE AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Ce fromage est produit à partir de lait maigre. L'affouragement des vaches est constitué pour 75 % de fourrages de l'aire géographique.



ASPECTS CULINAIRES

Le Bloder-Sauerkäse AOP* est apprécié avec des pommes de terre en robe des champs, du Rheintaler Ribelmais AOP, du pain, mélangé à des pâtes ou en gratin, comme garniture de salade ou avec des fruits.



ZONE D'ORIGINE

Le Bloder-Sauerkäse AOP est aujourd'hui produit dans 5 fromageries de la zone d'origine située dans le canton de Saint-Gall [12 communes de Werdenberg et Obertoggenburg].



MÉTHODE DE PRODUCTION

Le lait est écrémé et chauffé, soit par acidification spontanée, soit avec adjonction de bactéries lactiques. Lorsque le lait est coagulé, on peut lui ajouter du sel. La masse est ensuite chauffée encore une fois, puis transférée dans des récipients pour y être pressée. Le fromage est ensuite salé à sec ou dans un bain de saumure. Le Bloderkäse AOP est vendu après sa production jusqu'à 21 jours au plus tard. Dans le cas du Werdenberger Sauerkäse AOP, le fromage subit un affinage à sec qui nécessite au moins deux mois de maturation.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Bloderkäse AOP est un fromage frais, pauvre en graisse et riche en protéines. Sa pâte de couleur ivoire, sans croûte, présente une fermeté moyenne et une structure grumelleuse à légèrement friable. Son odeur est lactique et son goût légèrement acidulé. Le Werdenberger Sauerkäse AOP est un fromage affiné à pâte molle. Sa pâte est aussi de couleur ivoire et présente une couche grasseuse jaunâtre qui se développe de la surface vers le cœur. Le Werdenberger Sauerkäse AOP développe des arômes terreux avec des notes animales.

HISTOIRE

La fabrication de fromage acidulé remonte aux peuples nomades de l'Orient. Aucune présure n'étant utilisée pour sa fabrication, le Bloderkäse AOP est vraisemblablement l'ancêtre de tous les autres fromages. La région des Préalpes est caractérisée par une pluviométrie abondante et des conditions topographiques difficiles. Les longs et pénibles trajets vers la vallée et l'absence de moyens de transports appropriés pour le lait obligeaient les paysans à transformer leur lait en fromage. La partie grasse servait à fabriquer du beurre qui était vendu, alors que le Bloderkäse maigre était consommé sur place. La dénomination « Bloder » est originaire du Toggenburg et signifie en dialecte « lait caillé ».

CONDITIONNEMENT

Le Bloder-Sauerkäse AOP est vendu à la pièce (poids à la demande).



Bloder-Sauerkäse 

Verein Bloderkäse - Sauerkäse

🏠 www.sauerkaese.li
🏠 www.sauerkaese.ch
🏠 www.bloderkaese.ch

Association suisse des AOP-IGP

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

🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)
📷 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

* Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.