

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



 **L'ETIVAZ** 
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS



L'ETIVAZ AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

L'Etivaz AOP* est fabriqué à partir de lait cru provenant de vaches qui pâturent sur des alpages vaudois durant la période d'estivage.



ASPECTS CULINAIRES

L'Etivaz AOP est idéal pour un apéro ou le repas, accompagné d'un vin blanc vaudois.



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique comprend les exploitations des alpes vaudoises, situées entre 1000 et 2000 m d'altitude. Tous les fromages sont affinés aux caves de la coopérative dans le village de L'Etivaz.



MÉTHODE DE PRODUCTION

L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage produit pendant la saison d'estivage, du 10 mai au 10 octobre. Le lait cru est transformé en fromage dans des chaudrons en cuivre chauffés au feu de bois. Les fromages restent au maximum sept jours sur l'alpage. Ils sont ensuite salés et frottés régulièrement dans les caves de L'Etivaz. Les meules sont affinées au minimum 135 jours sur des planches d'épicéa. Les plus belles pièces sont séchées naturellement dans un grenier pendant trois ans puis, rabotées, donnent les fameuses rebibes.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'Etivaz AOP est un fromage à pâte dure à croûte emmorgée. Sa pâte présente rarement des trous. Elle est fine, souple, légèrement ferme, de teinte jaune ivoire. Son goût est aromatique, fruité, à la saveur de noisette avec un léger goût de fumée. L'Etivaz AOP à rebibes est un fromage déformé avec une pâte extra-dure de couleur jaune pâle et qui se rabote au couteau. Son goût est épicé et fruité, s'accroissant avec la maturation.

HISTOIRE

Les premières traces de la fabrication de fromage dans le Pays-d'Enhaut remontent au 12^e siècle. La production de fromage d'alpage s'y concentre dès le 18^e siècle. L'origine du nom L'Etivaz provient du mot « estivage ». Face à la diminution de la fabrication de ce fromage dans les années 30, les producteurs se regroupèrent en coopérative en 1932. La première cave d'affinage commune est inaugurée en 1934.

CONDITIONNEMENT

L'Etivaz AOP est vendu à la coupe, en mélange fondue et en râpé. L'Etivaz à rebibes AOP existe sous forme de rouleaux, de cubes et en râpé.



L'ETIVAZ
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpage « L'Etivaz »

1660 L'Etivaz
026 924 62 81
cooperative@etivaz-aop.ch

🏠 www.etivaz-aop.ch
📘 [etivaz.aop](https://www.facebook.com/etivaz.aop)
📧 etivaz

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

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