

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE





GLARNER ALPKÄSE AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Glarner Alpkäse AOP* est un fromage d'alpage élaboré à partir de lait cru.



ASPECTS CULINAIRES

Le Glarner Alpkäse AOP s'apprête de multiples manières en cuisine, par ex. avec un gratin ou simplement comme casse-croûte.



ZONE D'ORIGINE

Le Glarner Alpkäse AOP est produit uniquement sur les alpages du canton de Glaris.

MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Glarner Alpkäse AOP est produit pendant la période d'estivage, entre le 1^{er} mai et le 30 septembre. Les vaches se nourrissent essentiellement d'herbages d'alpage. Le lait est transformé en fromage immédiatement après la traite afin de garantir fraîcheur et haute qualité. Après avoir été pressé, le fromage repose une journée entière dans un bain de saumure, puis est entreposé en cave où il est brossé régulièrement avec de l'eau saturée en sel. Les meules mûrissent sur des planches en bois pendant au moins 60 jours.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Glarner Alpkäse AOP est un fromage gras à pâte mi-dure élaboré avec du lait cru de non-ensilage. Il présente une morge lavée lisse. La pâte présente des trous circulaires réguliers et clairsemés. Sa couleur est blanc ivoire à jaunâtre et sa texture est fine, tendre à la coupe et souple. Son arôme est végétal, lactique, fruité, avec parfois une légère note torréfiée. Le goût du fromage est légèrement à moyennement acide et moyennement salé, soutenu par des notes d'herbes des Alpes. En vieillissant, son goût devient corsé.

HISTOIRE

Alors que la tradition de produire des fromages gras remonte aux 15^e ou 16^e siècle dans la plupart des cantons alpins, le Glarner Alpkäse n'a été fabriqué qu'à partir du 19^e siècle. Les vachers produisaient en effet le « Schabziger », un fromage frais pauvre en graisse et transformaient la graisse en beurre. Le système d'affermage des alpages a été favorable au développement de l'économie alpestre glaronnaise. La production laitière était vouée à la transformation artisanale et basée sur la qualité.

CONDITIONNEMENT

Le Glarner Alpkäse AOP se vend à la coupe.



Branchenorganisation Glarona Käsegenossenschaft

Ygrubenstrasse 9
8750 Glarus
055 650 28 40
glarona@bluewin.ch

🏠 www.glarona.ch
📘 [glarneralpkäseap](https://www.facebook.com/glarneralpkäseap)
📧 glarneralpkäseap

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.