



L'Etivaz AOP.

Das köstliche Geheimnis der Alpweiden.

L'Etivaz AOP ist die Frucht eines jahrhundertelangen harmonischen Miteinanders von landwirtschaftlicher Nutzung und Natur, ein Gemisch aus Tradition und modernstem Know-how. Der schmackhafte Hartkäse wird vom 10. Mai bis zum 10. Oktober von etwa 70 Käseproduzenten in rund 130 Chalets auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 Metern in den Waadtländer Alpen und Voralpen hergestellt.

Der Reichtum der Alpenflora verleiht der Milch und damit dem vor Ort ausschließlich in großen Kupferkessi über dem Holzfeuer gekästern L'Etivaz AOP ein feines und typisches Aroma. Die frischen Käselaibe werden mindestens einmal pro Woche in die Käsekeller von L'Etivaz AOP gebracht, wo sie bis zur gewünschten Reife regelmäßig gewendet und mit Salzwasser abgerieben werden (mindestens 135 Tage). Jeder Laib, der den Keller verlässt, wird zur Gewährleistung seiner Echtheit mit einem Brandzeichen auf der Järbseite versehen. L'Etivaz AOP wird als Schnittkäse, im Fondue oder in warmen und kalten Gerichten gereicht.

Der Name des bekannten Käses, auf dessen Spuren man bereits im 12. Jahrhundert trifft, stammt aus dem gleichnamigen Dorf L'Etivaz im Herzen des Herstellungsgebietes, in dem die Reifungskeller ihren Ursprung haben. Anfang der 1930er-Jahre beschlossen etwa 30 Hersteller aus der Region, sich als Genossenschaft zusammenzuschließen, um die Käse-Qualität, die sich aufgrund unzureichender Lagerbedingungen ergab, zu verbessern. Der erste 1934 erbaute Käsekeller hatte ein Fassungsvermögen von 3200 Laiben. Nach mehreren Erweiterungen (1974, 1986, 2005 und 2012) können nun bis zu 30 000 Laibe gelagert werden. Bis dato umfasst die Genossenschaft 70 Produzentenfamilien.



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





L'Etivaz AOP. Auf der Alp hergestellter Hartkäse.



Herkunft des Namens	«L'Etivaz» stammt vom französischen Wort «estivage», Sömmern, womit das Übersommern der Kühe auf den Bergweiden bezeichnet wird. L'Etivaz ist auch der Name des Dorfes im Herzen des Herstellungsgebietes, wo sich die Reifungskeller befinden.			
Ursprungsschutz	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 1999.			
Herstellungsgebiet	Auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 m ü.M. in den Gemeinden Château d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin und Bex.			
Herstellungsperiode	Vom 10. Mai bis 10. Oktober.			
Rohstoff	Rohe Kuhmilch, Molkekultur des Betriebs, natürliches Lab. Sämtliche Zutaten sind garantiert GVO-frei.			
Form und Aussehen	Runder Laib mit geschmierter (bräunlicher) Rinde.			
Größe und Gewicht	Durchmesser 30 bis 65 cm, Höhe 8 bis 11 cm, Gewicht 10 bis 38 kg.			
Besondere Merkmale	Gluten- und laktosefrei*.			
Teig und Farbe	Ziemlich fein, geschmeidig, leicht fest, gelb-elfenbeinerne Farbe.			
Lochung	Spärlich bis keine.			
Geschmack	Rein und aromatisch, fruchtig, leichtes Haselnussaroma, leicht rauchiger Geschmack.			
Reifung	Reifung in den Kellern von L'Etivaz während mindestens 135 Tagen.			
Biologische Produktion	L'Etivaz AOP Bio wird in einigen Betrieben hergestellt, welche ganzjährig die Anforderungen des Gütesiegels BIO SUISSE Knospe erfüllen.			
Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g	Wasser	36 g	Mineralstoffe	5 g
	Eiweiß	27 g	Kalorien	425 kcal
	Fett	33 g	Joules	1760 kJ

* Laktosegehalt unter 0,1 g/100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Switzerland Cheese Marketing GmbH
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Coopérative des producteurs de fromages
d'alpages «L'Etivaz» GUB (AOP), CH-1660 L'Etivaz
Telefon +41 (0)26 924 62 81, Fax +41 (0)26 924 40 56
cooperative@etivaz-aop.ch www.etivaz-aop.ch