

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



## **Le Gruyère AOP.** Der Geschmack der Schweiz seit 1115.

### Ein Käse mit Tradition

Dieser Käse aus der Westschweiz hat einen feinen, fruchtig-kraftigen Geschmack. Er wird seit mindestens 1115 in der Umgebung des Städtchens Gruyères fabriziert. Noch heute stellen ihn die Dorfkäsereien der Westschweiz nach dem traditionellen Rezept her.

Seinen typischen Geschmack verdankt der Gruyère AOP der erstklassigen Rohmilch von Kühen, die sich im Sommer von Weidegras und im Winter von Heu ernähren. Wesentlich ist auch das Know-how der Milchproduzenten, der Käsermeister und der Affineure. Zur Herstellung eines Laibes von rund 35 kg werden nicht weniger als 400 Liter tagesfrische Rohmilch benötigt. Während der langsamen Reifezeit in den Reifungskellern werden die Laibe regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben.

Die Affinage dauert zwischen 5 und 18 Monaten. Die Feuchtigkeit ermöglicht die Bildung der Schmiere, welche den Reifungsprozess von der Rinde bis ins Innere des Käses begünstigt. Dies verleiht dem Gruyère AOP seinen typischen Geschmack. Kein Wunder, dass dieses authentische Geschenk der Natur von Kennern und Genießern der ganzen Welt geschätzt wird. Auf jeden Laib werden die Laib-Nummer und die Zulassungsnummer der Käserei eingepreßt. Auch Tag und Monat der Herstellung werden auf dem Laib angegeben. Die schwarzen Kennzeichnungen werden mit dem Käseprotein Kasein aufgebracht. Auch hier gelangen keine artfremden oder künstlichen Stoffe zum Einsatz.

Der Vermerk Gruyère AOP und die Nummer der Fabrikationsstätte stehen künftig auf der Järbseite jedes Gruyère AOP-Laibs. Damit kann Missbräuchen vorgebeugt und die Authentizität garantiert werden. Die Angaben werden mit Hilfe von glühend heißen Metallstempeln reliefartig in den Laib eingepreßt. Diese Markierung ermöglicht die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit des Gruyère AOP. Le Gruyère AOP darf auf keiner Käseplatte fehlen. Er kann als exquisites Dessert genossen werden und ermöglicht die Zubereitung von köstlichen warmen und kalten Gerichten. Zudem gehört der Gruyère AOP in jedes richtige Fondue! Für weitere Informationen besuchen Sie die Website [www.gruyere.com](http://www.gruyere.com).



Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**  
[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

Zwischen 5 und 9 Monaten gereift, Le Gruyère AOP zeichnet sich durch seinen feinen, fruchtig-kraftigen Geschmack aus und wird Genießer begeistern, die es gerne mild mögen.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

**Bio**

Le Gruyère AOP Bio wird mit Milch von Höfen hergestellt, die die Richtlinien von Bio Suisse befolgen. Er wird nach demselben Verfahren hergestellt wie die anderen Sorten von Le Gruyère AOP.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

*Réserve*

Le Gruyère AOP Réserve ist mindestens 10 Monate gereift, hat einen intensiveren Charakter und ist besonders aromatisch im Geschmack.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

*Alpage*

Le Gruyère d'Alpage AOP wird ausschließlich im Sommer hergestellt, etwa von Mitte Mai bis Mitte Oktober. Die Kühe werden auf die Alpen getrieben und ernähren sich von üppigem und vielfältigem Weidegras. Sie geben besonders aromatische Milch.

## Le Gruyère AOP. Schweizer Hartkäse.



<b>Herkunft des Namens</b>	Aus dem Greyerzerland (Kanton Freiburg).			
<b>Ursprungsschutz</b>	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 2006.			
<b>Herstellungsgebiet</b>	Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura sowie die Bezirke von Courtelary, La Neuveville, Moutier und einige angrenzende Gemeinden des Kantons Bern.			
<b>Rohstoff</b>	Rohmilch von Kühen, die mit natürlichem Futter (Gras im Sommer, Heu und Grummet im Winter), ohne Zusatz von Konservierungsmitteln, gefüttert werden. Der Einsatz von Zusatzstoffen bei der Herstellung und während der Affinage ist untersagt.			
<b>Form, Größe, Gewicht</b>	Runde Laibe, Rinde mit Oberflächenschmiere, Durchmesser 55–65 cm, Höhe 9,5–12 cm, Gewicht 25–40 kg (Durchschnitt: 35 kg). Le Gruyère d'Alpage AOP: Durchmesser 50–65 cm, Höhe 9–11 cm, Gewicht 20–35 kg.			
<b>Fettgehalt</b>	49–53 % Fett in der Trockenmasse.			
<b>Rinde</b>	Bräunlich.			
<b>Teig und Farbe</b>	Der Teig hat eine feine Oberfläche, welche sich leicht feucht anfühlt. Er ist zart, ziemlich fest, wenig bröckelig und von elfenbeinerner Farbe, die sich je nach Saison verändert.			
<b>Lochung</b>	Einige kleine Löcher können vorhanden sein, sind jedoch nicht zwingend erforderlich. Die Löcher weisen einen Durchmesser von 4–6 mm auf. Vereinzelte, kleine Risse sind erlaubt.			
<b>Konsistenz</b>	Fein, geschmeidig.			
<b>Geschmack</b>	Die fruchtig-kraftige Note kann je nach Herkunft variieren und wird von einer mehr oder weniger starken salzigen Grundnote unterstrichen.			
<b>Reifungsdauer</b>	Mindestens 5 Monate.			
<b>Durchschnittlicher Nährwert pro 100 g</b>	Wasser	36 g	Mineralstoffe	5 g
	Eiweiß	27 g	Kalorien	398 kcal
	Fett	32 g	Joules	1645 kJ

Le Gruyère AOP ist gluten- und laktosefrei:  
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

Interprofession du Gruyère AOP  
Postfach 12, CH-1663 Pringy-Gruyères  
Telefon +41 (0)26 921 84 10, Fax +41 (0)26 921 84 11  
interprofession@gruyere.com www.gruyere.com