



Glacier de Grindelwald

Il s'agit d'un fromage de caractère au lait de montagnes de Grindelwald.

Grâce à un bassin de collecte très restreint sur les pentes de l'Eiger, les vaches de l'Eiger Milch AG produisent un lait d'une qualité exceptionnelle. Entre bonnes idées et savoir-faire, la coopérative des fermiers de Grindelwald ont pu produire leurs premières meules en 2011, remporter la plus haute distinction en 2013 et proposer aujourd'hui une large gamme de spécialités. À Grindelwald, l'agriculture a une grande importance. Beaucoup de petites entreprises cultivent comme dans l'ancien temps, prennent soin de leurs terres et chérissent leurs vaches, pour preuve, en moyenne, les paysans possèdent 10-12 vaches.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|----------------------------|--|
| Pâte | Semi-ferme |
| Intensité | Moyen |
| Type de lait | Vache |
| Traitement du lait | Pasteurisé |
| Pays | Suisse |
| Région | N/A |
| Détails | N/A |
| Producteur | N/A |
| M.G. | N/A% |
| Affinage minimum | 4-6 mois |
| Famille | N/A |
| Mode de fabrication | N/A |
| Particularités | N/A |
| Aspect | Meule ronde – 34/36 cm |
| Goût | Raffiné, aromatique, fruité, crémeux et corsé. |

ACCORDS

PRODUITS SIMILAIRES