



Gruyère, A.O.P.

C'est un fromage versatile qui est aussi bon seul que dans une recette.

Pour la fabrication du Gruyère suisse, l'ensilage du foin est interdit. La croûte du Gruyère est lavée et brossée durant l'affinage. Le Gruyère est affiné sur des planches d'épicéa dans des caves fraîches et humides. Le Gruyère suisse que nous proposons à La fromagerie Hamel est âgé d'un minimum de 6 mois.

Le Gruyère sans doute un des plus anciens fromages à pâte dure du monde. Une chronique témoigne qu'on le produisant déjà en 1115.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Cantons de Fribourg, Jura, Neuchâtel et Vaud
Détails	N/A
Producteur	Emmi
M.G.	32%
Affinage minimum	5 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans lactose
Aspect	Grosse meule ronde de 50 à 65 cm de diamètre et d'un poids variant entre 20 et 40 kg. Croûte emmorgée et uniformément brunâtre. Pâte d'une couleur ivoire à jaune pâle et texture moyennement ferme et peu friable.
Goût	Arôme lactique et délicat de noisettes ou bien fruité.

ANECDOTE

Le nom est celui de la ville médiévale de « Gruyère » et de la région du même nom dans le canton de Fribourg, dominée par le Moléson.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Blanc du Québec, Vinho verde, Vins de Savoie

Vin rouge



Fruité et généreux

Luberon, Valpolicella

Bière



Ambrée Amère

Pale Ale

PRODUITS SIMILAIRES

- » Gruyère français, I.G.P.
- » Appenzeller «surchoix»
- » Gruyère Réserve, A.O.P.