



Gruyère Kaltbach, A.O.P.

Ce gruyère est vieilli dans une grotte de grès naturelle en Suisse. C'est un fromage qui peut facilement s'apprécier en plateau, car il a un goût puissant et harmonieux.

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

L'affinage d'un minimum de neuf mois en grotte naturelle dans le canton de Lucerne est réservé aux meilleures meules de Gruyère.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---------------------|--|
| Pâte | Ferme |
| Intensité | Relevé |
| 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 | 12 mois |
| Famille | Pâte pressée cuite |
| Mode de fabrication | Industriel |
| Particularités | Sans lactose |

Aspect

Grosse meule ronde de 50 à 60 cm de diamètre et d'un poids variant entre 20 à 40 kg. Croûte emmorgée et uniformément brune. Pâte de couleur jaune paille, ferme mais avec encore de la souplesse. Petits cristaux de tyrosine grandement présents dans la pâte.

Goût

Marqué. Arômes fruité, végétal et de noisettes, à la fois puissant et harmonieux.

ANECDOTE

L'origine du nom est celui de la ville médiévale de «Gruyère» et de la région du même nom dans le canton de Fribourg, dominé par le Moléson.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Vinho verde, Sancerre

Vin rouge



Aromatique et souple
Luberon, Beaujolais

Bière



Ambrée Douce
Pale Ale belge

PRODUITS SIMILAIRES

- » Gruyère suisse Réserve, A.O.P.
- » Etivaz, A.O.P.
- » Beaufort d'été Réserve, A.O.P.