



L'ETIVAZ



L'Etivaz AOC

Fromage d'alpage à pâte dure, fabriqué au lait cru de mai à octobre, dans plus de cent alpages des Alpes Vaudoises. De goût franc et aromatique, fruité, avec un léger goût de noisette, qui varie selon le terroir des différents alpages. Pâte de couleur jaune ivoire, très bonne conservation, 15 à 35 kg, consommation entre 5 et 13 mois. La production de l'été oscille entre 320 et 330 tonnes, soit 12'000 à 14'000 pièces.

L'Etivaz AOC Biologique

Un L'Etivaz AOC fabriqué dans des exploitations répondant toute l'année aux critères du règlement de BIO-SUISSE.

La production de l'été dépasse les 15 tonnes.

L'Etivaz Rebibes AOC

Fromage L'Etivaz AOC consommé en rebibes (copeaux) après 30 mois minimum de séchage naturel. Pâte très dure et goût corsé. Ce produit existe aussi de fabrication biologique (fiche technique).

Commercialisation : environ 7 tonnes par année

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30,
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020

L'ETIVAZ Fromage d'Alpage

L'alimentation des vaches laitières est exclusivement composée des herbages naturels du pâturage. Cette diversité botanique communiquera au lait puis au fromage sa palette de goûts subtils, plaisirs des dégustateurs.

Ce lait provient uniquement de la traite du bétail au chalet et sera transformé dans la même exploitation. Ici la propreté est de rigueur et l'eau coule à flot pour rincer les bassines et les chaudières.

Les règles régissant la fabrication du fromage d'alpage "L'Etivaz AOC" sont bien établies:



Le lait du matin est versé dans la grande chaudière en cuivre. Il sera complété par celui du soir, écrémé naturellement.

L'art du feu de bois fait aussi partie de ces règles car seule sa flamme va chauffer le lait. Ensemencée de bactéries lactiques naturelles, enzymes extraites exclusivement de la caillette de jeunes veaux et ne contenant aucun organisme génétiquement modifié, la présure, préparée par le fromager, va faire cailler le contenu de la chaudière.

Au moyen du tranche-caillé, la masse est divisée en grains toujours plus fins. Sur le foyer ce mélange de cailler et petit-lait, brassé continuellement, va être à nouveau chauffé.



Le temps de boire un café accompagné de la crème du baquet, d'un morceau de pain et de fromage et voilà déjà que le contenu de la chaudière, parfois plus de 1000 litres, atteint ses 57 degrés centigrades. C'est le branle bas de combat. Suspendue à la potence, la chaudière est retirée du feu. Le fromager, aidé souvent par sa femme, tend sur une tringle un tissu qu'il va glisser sous les grains. Le geste est rapide et la masse, une première fois égouttée, va être introduite dans un moule garni d'une toile de lin. Sous la pression du poids de la presse le reste du petit-lait s'écoule. Le fromage ainsi formé doit être retourné à plusieurs reprises, moments choisis par le producteur pour placer le label de caséine "L'Etivaz AOC" ainsi que son code. Pour les fromages issus de la production biologique le label "bourgeon" sera également apposé.

Les pièces resteront sous presse jusqu'au lendemain matin, avant de céder la place aux nouveaux fromages. Pesant de 10 à 38 kg, les meules ainsi préparées sont frottées au sel de fromagerie et conservées à l'alpage au maximum 7 jours entre 10 et 16° sur des tablars d'épicéa. Elles sont livrées le plus tôt possible aux caves de la Coopérative à L'Etivaz pour parfaire leur affinage.



L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30, www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020