



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOC**



Le Gruyère AOC Switzerland. **L' AOC, le signe des produits de caractère.**

Un fromage de tradition

Le fromage de Suisse romande, à l'arôme fin et racé. Fabriqué depuis l'an 1115 au moins dans les alentours de la petite ville de Gruyères, il est, aujourd'hui encore, produit dans les fromageries villageoises de Suisse romande selon la recette traditionnelle.

Le Gruyère doit sa finesse et son goût si caractéristique, au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver, et au savoir-faire des maîtres fromagers et des affineurs. Pas moins de 400 litres de lait frais sont nécessaires pour la fabrication d'une meule d'environ 35 kg. Durant la lente maturation dans les caves d'affinage, qui dure plusieurs mois, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'humidité va permettre la formation de la morge qui favorise le processus de maturation agissant de la croûte vers l'intérieur.

Ceci donne au Gruyère Switzerland son célèbre arôme racé. Ce n'est donc pas étonnant que cet authentique cadeau de la nature soit apprécié des connaisseurs du monde entier. Il occupe une place d'honneur sur tous les plateaux de fromages. C'est un dessert exquis et il permet la préparation de plats chauds savoureux. D'ailleurs, pas de vraie fondue sans véritable Gruyère Switzerland.

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



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Affiné 5 à 9 mois.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

alpage

Produit sur les hauteurs des Alpes et du Jura pendant la saison d'été, il doit son arôme incomparable à la grande variété des herbages et des plantes poussant sur les montagnes.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

réserve

Affiné 10 mois et plus.
À l'arôme corsé.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Bio

La particularité essentielle réside dans le lait fourni par des fermes respectant scrupuleusement les directives d'exploitations de BIO SUISSE.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Le Gruyère AOC Switzerland. Fromage suisse à pâte dure.

Origine du nom	De la Gruyère (canton de Fribourg).		
Région de production	Les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, les districts de Courtelary, La Neuveville, Moutier et quelques communes limitrophes du canton de Berne.		
Matière première	Lait cru de vaches nourries de fourrages naturels et sans adjonction de conservateurs (herbes en été, foin et regain en hiver). L'usage d'additifs lors de la fabrication et durant l'affinage est prohibé.		
Forme, dimension, poids	Meules rondes avec une croûte emmorgée, diamètre 55 – 65 cm, hauteur 9,5 – 12 cm, poids 25 – 40 g (moyenne: 35 kg).		
Teneur en matières grasses	Min. 51 % MG/ES.		
Croûte	Brunâtre.		
Pâte et couleur	Au toucher, la pâte a l'aspect d'une surface fine et faiblement humide. Elle est moelleuse, moyennement ferme et peu friable. De teinte ivoirienne et unie qui varie selon les saisons.		
Ouverture	La présence d'ouverture est souhaitable mais pas indispensable. Les trous ont un diamètre de 4 à 6 mm. Des petites lainures fermées, isolées sont admises.		
Consistance	Fine, souple.		
Goût	Soutenus par une note plus ou moins salée, les goûts fruités qui dominant peuvent varier selon les terroirs.		
Age minimal	5 mois.		

Valeurs nutritives en moyenne par 100 g	Eau	36 g	Subst. minérales	5 g
	Protéine	27 g	Calories	398 kcal
	Mat. grasse	32 g	Joules	1'645 kJ

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