



Le Gruyère AOP

Herkunftsland

Schweiz

Region

Jura

Marke

Affineur Walo von Mühlenen

Gütesiegel

AOP

Produktart

Hartkäse

Gewicht

32 kg – ganzer Laib; 4,0 kg – 1/8 Laib

Tierart

Kuh

Milchbehandlung

Rohmilch

Reifezeit

mind. 14 Monate

Artikelnummer

50230



Aussprache

Lö Grütjäh

Der kräftig-würzige Le Gruyère AOP Switzerland ist einer der großen traditionellen Rohmilchkäse aus der Schweiz und ein Käse der Kenner und Feinschmecker.

Seinen Namen gab ihm ein Alpendorf in der Nähe von Fribourg. Mit der jahrelangen Erfahrung der Familie von Mühlenen werden die besten Gruyère vom Affineur Walo ausgesucht und zur Perfektion gereift. Die Herkunft der Zutaten und die Herstellungsbetriebe eines Gruyère AOP können immer zurückverfolgt werden.

Auch das Herstellungsdatum und die Käserei wird mithilfe einer Kaseinmarke auf jedem Laib vermerkt.

Rund 400 Liter Rohmilch bilden den Rohstoff für einen Gruyère-Laib von 35 kg.

Die Milch muss erstklassig sein, d.h. die Kühe dürfen nur natürliches, silofreies Futter bekommen. Während der Verarbeitung der Rohmilch wird sie schrittweise erwärmt und nach der Gerinnung als Käsebruch in seiner typisch runden Käseform fast einen Tag lang mit großer Kraft gepresst. Ein Gruyère muss mindestens fünf Monate reifen. Die dabei benötigte Feuchtigkeit in den Reifekellern und das regelmäßige Wenden und Waschen sorgen für die Bildung einer schützenden Käserinde. Sie verleiht dem Gruyère auch sein besonderes, kräftig-würziges Aroma. Da der Gruyère des Affineurs Walo ganze 14 Monate im Naturkeller reift, hat der Käse viel Zeit dieses typische Aroma zu entfalten.

Unsere Empfehlung

Genießen Sie den Gruyère mit einem Glas kräftigen Wein. Wer keinen Wein mag, kann seinen unverwechselbaren Geschmack auch mit einem Glas Traubensaft oder frischem Wasser genießen.



Marken- & Gütesiegel

