

GRUYERE AOP SURCHOIX STAGIONATO 12 MESI



CODICE	40706
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Svizzera
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	35 kg circa

Un Gruyère dalla lunga stagionatura e dai sapori intensi, per intenditori

DESCRIZIONE	Un grande formaggio prodotto in Svizzera con latte vaccino crudo e stagionato almeno 12 mesi
ASPETTO	La crosta ha un colore marrone mentre la pasta si presenta di colore giallo paglierino, compatta e priva di occhiatura; sono presenti alcuni cristalli di tirosina dovuti alla lunga stagionatura
SAPORE	Deciso e aromatico, con note di frutta esotica e una leggera piccantezza
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Gourmino - Langnau - Svizzera
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questa selezione di Gruyère stagionato 12 mesi perchè esprime al meglio le eleganti caratteristiche di gusto di questo rinomato formaggio svizzero. E' prodotto dal caseificio di montagna Fritzenhaus, dove Michael e la moglie Monika lavorano 50 quintali di latte, la metà destinati alla produzione di Gruyère. I 12 produttori di latte si trovano tutti nel raggio di 4 km intorno al caseificio. E' stagionato nel bunker di Gourmino a 250 metri sotto terra. Il produttore Michael Spicher ha vinto per il 2018 il premio di miglior Gruyère del mondo
CURIOSITÀ	Prodotto fin dal 115 nella cittadina di Gruyeres, viene realizzato ancora oggi nei caseifici dei paesini della Svizzera romanda, secondo la ricetta tradizionale. Per produrre una forma da 35 kg sono necessari circa 400 litri di latte
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di degustarlo in purezza oppure di utilizzarlo per dare maggiore complessità a una fondue