

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 |