

## GRUYERE AOP GIOVANE



|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>CODICE</b>                   | 40724         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Svizzera      |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino Crudo |
| <b>PESO</b>                     | 35 kg circa   |

Un grande classico svizzero, stagionato almeno 6 mesi

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Grande formaggio svizzero a pasta dura ottenuto da latte vaccino crudo di alpeggio  |
| <b>ASPETTO</b>                  | La crosta presenta un colore leggermente bruno; la pasta di colore giallo paglierino, è compatta e assolutamente priva di occhiatura  |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce, con note di burro cotto, crosta di pane e nocciola   |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 6 mesi   |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Gourmino - Langnau - Svizzera   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | Abbiamo selezionato questa versione classica del Gruyère, prodotta 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, se le condizioni lo permettono portano il latte due volte al giorno. Questo Gruyère è rinomato per la sua eleganza nel profumo e negli aromi che si sprigionano al palato tanto che Michael Spicher ha vinto per il 2018 il premio di miglior Gruyère del mondo |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | Prodotto fin dal 115 nella cittadina di Gruyeres, viene prodotto ancora oggi nei caseifici dei paesini della Svizzera romanda, secondo la ricetta tradizionale; ci vogliono almeno 400 litri di latte per produrre una forma da 35 kg   |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Questa versione giovane è adatta in per fondue, tartiflette e salse al formaggio  |