

GRUYERE AOP GIOVANE



CODICE	40724
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Svizzera
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	35 kg circa

Un grande classico svizzero, stagionato almeno 6 mesi

DESCRIZIONE	Grande formaggio svizzero a pasta dura ottenuto da latte vaccino crudo di alpeggio
ASPETTO	La crosta presenta un colore leggermente bruno; la pasta di colore giallo paglierino, è compatta e assolutamente priva di occhiatura
SAPORE	Dolce, con note di burro cotto, crosta di pane e nocciola
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Gourmino - Langnau - Svizzera
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Questa versione giovane è adatta in per fondue, tartiflette e salse al formaggio