

# GRUYERE AOP ALPAGE - SELEZIONE GOURMINO



<b>CODICE</b>	40726
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Svizzera
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	21 kg circa

Selezione d'alpeggio del più famoso formaggio elvetico

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo da alpeggi
<b>ASPETTO</b>	Crosta brunastra e pasta di colore avorio, compatta, leggermente granulosa e priva di occhiatura
<b>SAPORE</b>	Sapido, con sentori erbacei e fruttati, con spiccate note di ananas e spezie, riporta tutti i profumi degli alpeggi estivi
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 12 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Gourmino - Langnau - Svizzera
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Gourmino seleziona soltanto il Gruyere proveniente dagli alpeggi della Vallée de Joux; quando abbiamo assaggiato questa selezione abbiamo ritrovato tutti i sentori dei pascoli estivi e una complessità aromatica davvero interessante
<b>CURIOSITÀ</b>	Prodotto esclusivamente da maggio a ottobre, nelle Alpi e nelle montagne del Giura, il Gruyère stagiona nel bunker di Gourmino a 250 metri sotto terra e 300 metri di profondità, un tempo deposito di armi militari e adattato da Gourmino alle necessità di un'azienda alimentare. L'umidità delle celle di affinamento dove stagiona il Gruyère è molto elevata (95%) perchè la crosta del Gruyère non deve mai asciugarsi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Formaggio da meditazione, impreziosisce un tagliere di formaggi e può essere abbinato anche al whiskey