

# GRUYERE AOP SURCHOIX STAGIONATO 12 MESI



<b>CODICE</b>	40709
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Svizzera
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	34 kg circa

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

<b>DESCRIZIONE</b>	Un grande formaggio prodotto in Svizzera con latte vaccino crudo e stagionato almeno 12 mesi
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Deciso e aromatico, con note di frutta esotica e una leggera piccantezza
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 12 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Gourmino - Langnau - Svizzera
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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 da Urs Leueberger ed è stagionato nel bunker di Gourmino a 250 metri sotto terra. Questo formaggio ha vinto il premio di miglior formaggio del mondo nel 2022
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Vi consigliamo di degustarlo in purezza oppure di utilizzarlo per dare maggiore complessità a una fondue