

Interprofession du Gruyère

Philippe Bardet

Postfach 12
1663 Pringy
<http://www.gruyere.com/fr/>
interprofession@gruyere.com

Présentation

Die Qualität ist eines der obersten Gebote des Gruyère AOP, des Käses aus Rohmilch, der bereits seit mehreren Jahrhunderten die Gaumen erfreut. Die 2200 Milchproduzenten, 167 Käsereien und 52 Alpbetriebe halten sich an ein striktes und präzises Pflichtenheft. Diese handwerklichen Produzenten, die alle in der Produktionszone des Gruyère AOP tätig sind, setzen eine lange Tradition fort. Diese Qualitätsgarantie wird durch die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) besiegelt. Diese ist seit dem 1. Dezember 2011 dank der Ratifizierung der gegenseitigen Anerkennung zwischen der Schweiz und der EU auch auf europäischer Ebene geschützt. Der Gruyère AOP ist ein Klassiker unter den Schweizer Hartkäsen. Der feine und charakteristische Geschmack des Gruyère AOP ist der hochwertigen Rohmilch zu verdanken, die von Kühen stammt, die im Sommer hauptsächlich mit Gras und im Winter mit Heu gefüttert werden.

AOP Webseite: [Gruyère AOP](#)

Produkte

[Gruyère AOP](#)



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 