

Interprofession du Gruyère

Philippe Bardet

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

Présentation

La qualité est un des principaux leitmotiv du Gruyère AOP, fromage au lait cru qui régale les palais depuis plusieurs siècles déjà. Les 2200 producteurs de lait, 167 fromageries et 52 alpages s'engagent à respecter un cahier des charges à la fois strict et précis. Ces artisans, tous établis dans la zone de production du Gruyère AOP, sont les gardiens d'une tradition ancestrale. Cette garantie de qualité est scellée par son Appellation d'Origine Protégée (AOP). Celle-ci est, depuis le 1er décembre 2011, protégée au niveau européen grâce à la ratification de la reconnaissance mutuelle entre la Suisse et l'Europe. Le Gruyère AOP est un véritable classique parmi les fromages à pâte dure de Suisse. Le goût subtil et caractéristique du Gruyère AOP est attribué au lait cru de haute qualité, qui vient de vaches nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver.

Vers le site des AOP: [Gruyère AOP](#)

Produits

[Gruyère AOP](#)

