



Gruyère AOP Alpage

Coop. Frib. des prod. de from. Alp. Fribourg, CH

Dieser aussergewöhnliche Gruyère wird nur in den Sommermonaten von Juni bis September hergestellt. Die saftigen Wiesen der Fribourger Alpen, die Verarbeitung der Milch über dem offenen Feuer, die Nähe zu den Tieren und natürlich die Leidenschaft der Käser verleihen dem Käse sein würziges Aroma. In den kleinen Châlets werden täglich nur zwei bis drei Käse produziert.

Daten

Artikelnummer: 6043

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:

roh

Festigkeit: hart

Reifezeit: vom vorletzten

Sommer

Gewicht: 30kg

Fett i. Tr.: **50%**

Äusseres: **Geschmierte**

Rinde

Laktosefrei: Ja

Verkaufs-Einheiten:

1/1 Laib, 1/8 Laib

Lab: tierisch