



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**