

Happy **Swiss** Hours : le goût du vrai

Voici revenu le temps heureux des Happy Swiss Hours!

Après le succès de l'année dernière et le retour des longues soirées, une sélection de bars à vin et wineries participe à l'aventure. Au programme, dégustation de cubes de Gruyère AOC suisse et verre de vin.

A savourer du 10 juin au 1^{er} juillet.

Personne ne reste insensible à l'authentique Gruyère AOC suisse. Ses meules rondes enveloppées d'une croûte grainée, uniformément brunâtre et saine, attire le regard et éveille les sens. Sensuelle, sa pâte ferme et peu friable se révèle légèrement humide au toucher. Sa teinte ivoire et unie varie selon les saisons, tandis que son arôme fruité ondoie en fonction des terroirs. Ce joyau fromager se déguste avec délice et gourmandise du 10 juin au 1^{er} juillet aux quatre coins de la Belgique.

Des apéros relevés!

Tous les jeudis à partir du 10 juin et jusqu'au 1^{er} juillet, les Fromages de Suisse proposeront à une sélection de wineries et bars à vin des cubes de Gruyère AOC suisse.

De plus, les Fromages de Suisse vous offriront une dégustation de vin suisse. Des hôtesse distribueront en outre des «**Scratch & Win**» permettant aux heureux goûteurs de remporter une paire de tongs ou encore un bagage Victorinox.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOC**

Every Thursday - 10/06 > 01/07/10
From 6.30 PM to 7.30 PM



Relations Presse: Sparkies - Valérie Gadenne - 02 346 90 85 - vgadenne@sparkies.be



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.lesfromagesdesuisse.be

HAPPY SWISS HOURS



Irremplaçable Gruyère AOC...

Pourquoi avoir choisi le Gruyère AOC suisse pour ces «Happy Swiss Hours»? Tout simplement parce qu'il est depuis toujours la star des plateaux de fromages, l'incontournable qui plaît à tous et qui agrémente comme nul autre les salades et en-cas légers. Une fondue au fromage digne de ce nom ne peut, de la même manière, se passer de Gruyère AOC suisse. Et pour cause : le procédé de fabrication est soigné aux petits oignons. La matière première utilisée est en effet le lait cru de vaches nourries de fourrages naturels et sans adjonctions de conservateurs (herbe en été, foin et regain en hiver). Et l'usage d'additifs lors de la fabrication et durant l'affinage est prohibé. La saveur, le goût, la qualité, cela ne s'improvise pas !

Une tradition, trois arômes

Trois goûts sont issus d'une même tradition. Le Gruyère AOC suisse «**Classic**», affiné pendant 5 à 8 mois, offre une mise en bouche à la fois fine et aromatique. L'AOC «**Réserve**» bénéficie quant à lui de 10 mois au minimum d'affinage. Il en résulte un fromage plus corsé sous une pâte très tendre. «**L'Alpage**», enfin, est produit de mai à octobre. Il se distingue par un fin bouquet des montagnes, particulièrement apprécié. Autant de bonnes raisons de craquer trois fois plutôt qu'une !

Gruyère, d'où viens-tu?

Ce fromage connu du monde entier, fin et racé provient – sans grande surprise – de la Gruyère, dans le canton de Fribourg. Sa région de production s'étend aujourd'hui au Vaud, à Neuchâtel, au Jura, et aux districts de Courtelary, de La Neuveville, de Moutier et de quelques communes limitrophes du canton de Berne.

Un savoir-faire millénaire

Fabriqué depuis l'an 1115 au moins, dans les alentours de la petite ville de Gruyères, le fromage du même nom est, aujourd'hui encore, produit dans les fromageries villageoises de Suisse romande, selon la recette traditionnelle. Il doit sa finesse et son goût caractéristique au lait cru de première qualité et au savoir-faire des maîtres fromagers et des affineurs.

L'AOC garantit l'authenticité des produits élaborés selon un savoir-faire traditionnel.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND **AOC**

Every Thursday - 10/06 > 01/07/10
From 6.30 PM to 7.30 PM



Relations Presse: Sparkies - Valérie Gadenne - 02 346 90 85 - vgadenne@sparkies.be



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.lesfromagesdesuisse.be



Une lente maturation...

Pas moins de 400 litres de lait frais (livré deux fois par jour) sont nécessaires pour la fabrication d'une meule d'environ 35 kg. Durant la lente maturation dans les caves d'affinage, qui dure plusieurs mois, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'opération dure entre 5 et 18 mois. L'humidité va permettre la formation de la morge qui favorise le processus de maturation agissant de la croûte vers l'intérieur. Ceci donne au Gruyère AOC suisse son célèbre arôme.

Ce n'est donc pas étonnant que cet authentique cadeau de la nature soit apprécié des connaisseurs du monde entier.

Pour éviter de se tromper, chaque pièce est désormais systématiquement identifiée par le numéro de la meule et de la fromagerie. Il y figure également le jour et le mois de la fabrication. Ces marques noires sont effectuées avec de la caséine, la protéine du fromage. Là encore, aucun ajout de corps étranger ou artificiel.

Une composition équilibrée

Pour 100 grammes de Gruyère AOC suisse, on trouve

- 36 g d'eau
- 27 g de protéines
- 32 g de matières grasses
- 5 g de substances minérales
- Une valeur énergétique de 1645kj /398 kcal

www.gruyere.com

Retrouvez la liste complète des wineries sur le site www.lesfromagesdesuisse.be

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND **AOC**

Every Thursday - 10/06 > 01/07/10
From 6.30 PM to 7.30 PM



Relations Presse: Sparkies - Valérie Gadenne - 02 346 90 85 - vgadenne@sparkies.be



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.lesfromagesdesuisse.be

