

Happy Swiss Hours: de echte smaak.

De zalige tijden van de Happy Swiss Hours keren terug!

Nu de avonden weer langer zijn, en met het succes van vorig jaar in het achterhoofd, storten een aantal wijnbars en winery's zich in het avontuur. Op het programma: degustatie van blokjes Zwitserse Gruyère AOC met een glaasje wijn.

Te genieten van 10 juni tot 1 juli.

Authentieke Zwitserse Gruyère AOC: geen mens die er ongevoelig voor blijft. Die grote kaaswielen in een generfd korstje, uniform bruinachtig en gaaf, trekken de aandacht en prikkelen de zintuigen. De harde en niet-brokkelige massa voelt vochtig, haast sensueel aan. De gelijkmatig ivoren tint varieert met de seizoenen, terwijl het fruitige aroma de terroir verraaft. Dit kaasjuweeltje is van 10 juni tot 1 juli in alle hoeken van België te degusteren: dat wordt genieten!

Pittig aperitieven!

Van 10 juni tot 1 juli zal de Zwitserse kazen elke donderdag in een select aantal winery's en wijnbars een degustatie van blokjes Zwitserse Gruyère AOC organiseren.

Bovendien biedt de Zwitserse kazen u een glas Zwitserse wijn aan. Hostesses delen «Scratch & Win» -loten uit zodat de gelukkige proevers een paar teenslippers of een Victorinox-pakket kunnen winnen.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

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



Persrelaties: Sparkies - Géraldine Hubot - 02 346 90 85 - ghubot@sparkies.be



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be



HAPPY SWISS HOURS



Onvervangbare Gruyère AOC...

Waarom Zwitserse Gruyère AOC werd gekozen voor deze "Happy Swiss Hours"? Gewoon omdat deze kaas al sinds mensenheugenis dé vedette van alle kaasschotels is: de onvervangbare kaassoort die iedereen bevalt en die als geen ander salades en lichte tussendoortjes opvrolijkt. Een kaasfondue die zichzelf respecteert, kan niet zonder Zwitserse Gruyère AOC. En met reden: het productieproces wordt piekfijn verzorgd. De basisgrondstof is immers de rauwe melk van koeien die uitsluitend natuurlijk voedsel voorgeschoteld krijgen, zonder toegevoegde bewaarmiddelen (gras in de zomer, hooi en nagras in de winter). En ook bij de productie en de rijping is geen enkel additief toegestaan. Met smaak en kwaliteit wordt nu eenmaal niet geïmproviseerd!

Eén traditie, drie aroma's

Uit eenzelfde traditie zijn drie smaken ontstaan. De Zwitserse Gruyère AOC 'Classic', die 5 tot 8 maanden rijpt, biedt een fijne en aromatische smaak. De AOC 'Réserve' is het resultaat van minstens 10 maanden rijping: een pittige kaas met een zeer zachte massa. De 'Alpage' ten slotte wordt van mei tot oktober geproduceerd. Hij onderscheidt zich met het bijzonder gewaardeerde bouquet van het gebergte. Stuk voor stuk redenen om drie keer in plaats van één keer te smullen!

Waar komt de Gruyère vandaan?

De hele wereld kent deze verfijnde, eersteklas kaas die – niet toevallig – afkomstig is uit de Gruyères-treek in het Zwitserse kanton Fribourg. De erkende productieregio strekt zich vandaag uit over Vaud, Neuchâtel, de Jura en de districten van Courtelary, La Neuveville, Moutier en enkele aangrenzende gemeenten in het kanton Bern.

Duizendjarige vakkennis

In de omgeving van het stadje Gruyères wordt de gelijknamige kaas al minstens sinds 1115 gefabriceerd. Het originele recept en procedé wordt ook vandaag nog altijd gehanteerd in de landelijke kaasmakerijtjes in Franstalig Zwitserland. De Gruyère dankt zijn verfijning en karakteristieke smaak aan de rauwe melk van topkwaliteit en aan de vakkennis van de meester-kaasmakers en affineurs.

Het AOC-label garandeert de authenticiteit van producten die volgens traditioneel vakmanschap tot stand komen.



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



Persrelaties: Sparkies - Géraldine Hubot - 02 346 90 85 - ghubot@sparkies.be



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be



Een trage rijping

Voor de fabricage van een kaaswiel van ongeveer 35 kilo is niet minder dan 400 liter (2 keer per dag aangeleverde) verse melk vereist. De wielen worden tijdens de trage rijping in speciale rijpingskelders regelmatig omgekeerd en met zout water ingewreven. Dit procedé wordt 5 tot 18 maanden volgehouden. De vochtigheid maakt een gisting mogelijk die het rijpingsproces vanuit de korst naar de binnenzijde bevordert en die de Zwitserse Gruyère AOC zijn beroemde aroma bezorgt.

Het is dan ook geen wonder dat dit authentieke geschenk van de natuur de waardering geniet van kenners in de hele wereld.

Om elke vergissing uit te sluiten, krijgt elke kaas nu systematisch een nummer dat de kaas en de kaasmakerij identificeert, inclusief de fabricagedatum (dag en maand). Deze zwarte merktekens worden aangebracht met caseïne, de proteïne van de kaas: ook hier geen toevoeging van vreemde of kunstmatige stof.

Een evenwichtige samenstelling

De samenstelling van 100 gram Zwitserse Gruyère AOC is als volgt:

- 36 g water
- 27 g proteïne
- 32 g vetstof
- 5 g minerale substanties
- Een energiewaarde van 1.645 kj / 398 kcal

www.gruyere.com

U kan de lijst van de wijnbars terugvinden op www.kaasuitzwitserland.be

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND **AOC**

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



Persrelaties: Sparkies - Géraldine Hubot - 02 346 90 85 - ghubot@sparkies.be



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be

