

FROMAGE RÂPÉ

Pâtes, risotto, gratin: le Sbrinz AOP râpé se prête à la plupart des envies culinaires. Son riche bouquet d'arômes relève à merveille vos plats délicieux.

REBIBES

Entre 18 et 20 mois d'affinage, le Sbrinz AOP convient particulièrement bien à la confection de rebibes. On peut faire soi-même ces petits rouleaux extra-fins, tendres et lisses à l'aide d'un rabot à Sbrinz ou d'un éplucheur, ou alors les acheter tout prêts.

BOUCHÉES

C'est brisé au ciselet que le Sbrinz AOP révèle son caractère. Les bouchées sont brisées (et pas coupées!) dans un morceau de Sbrinz avec un ciselet. Sa remarquable structure témoigne de la grande maturité du fromage. En l'occurrence, entre 22 et 30 mois. Le Sbrinz AOP d'alpage est même affiné jusqu'à 36 mois.



*Plongez dans
l'univers du
Sbrinz AOP!*

Visitez la vénérable cave d'affinage du Sbrinz AOP à Lucerne, dans le quartier de St Karli.

Inscrivez-vous pour une visite guidée, soit par e-mail à l'adresse anmeldung@sbrinz.ch, soit en scannant le QR code.



Notre site web, sbrinz.ch, vous fournira toutes les informations sur les visites et l'emplacement de la cave.



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2 · 6210 Sursee · Switzerland

+41 41 914 60 60 · info@sbrinz.ch

sbrinz.ch



LA CAVE D'AFFINAGE DU SBRINZ AOP



MATIÈRE PREMIÈRE

Le Sbrinz est un authentique produit naturel à base de lait cru. Chaque meule de 45 kg de Sbrinz AOP nécessite environ 600 litres de lait frais cru. Ce lait est produit par des vaches dont l'alimentation quotidienne est composée en grande majorité d'herbe fraîche et de foin. Le recours à des additifs, à de l'ensilage (du fourrage fermenté) ou à des organismes génétiquement modifiés est interdit.

Le Sbrinz est certifié AOP. Ce label de qualité garantit, grâce à des contrôles continus tout au long de la chaîne de production, que le consommateur savoure un produit de haute qualité 100 % naturel, exempt de tout additif. Et, dans le cas du Sbrinz AOP, également sans lactose.

FABRICATION

Vingt-cinq fromageries de plaine et d'alpage fabriquent du Sbrinz AOP. Après la préparation du fromage dans un chaudron de cuivre traditionnel, les meules sont plongées pour 15 jours au moins dans un bain de saumure. Ensuite, les fromages sont placés dans une cave légèrement chauffée, où ils perdent de l'eau et de la matière grasse. Puis, les meules de Sbrinz sont entreposées jusqu'à maturité, soit pendant au moins 18 mois, sur des planches en sapin blanc. Pendant cette période, le fromager leur apporte des soins réguliers.



AFFINAGE

Construite en 1926, la cave d'affinage du Sbrinz est aujourd'hui encore dédiée à cette fonction. Quelques fromageries du Sbrinz encore en activité aujourd'hui livraient déjà à l'époque leur fromage à cette cave, pour qu'il y soit soigné et affiné.

L'impressionnant entrepôt, situé partiellement en dessous du niveau de la Reuss, peut accueillir jusqu'à 60 000 meules de Sbrinz AOP, qui y mûrissent disposées à la verticale, et non pas couchées.

