

# CHOYER NOS ALPAGES ?

OUI

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



# BERNER ALP- UND HOBELKÄSE AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Le Berner Alpkäse AOP\* et le Berner Hobelkäse AOP\* (fromage d'alpage et fromage à rebibes bernois AOP) sont fabriqués à partir de lait cru. Les vaches se nourrissent des riches et variés herbages des alpages de l'Oberland bernois.



## ASPECTS CULINAIRES

On peut consommer le Berner Alpkäse AOP à la coupe ou se laisser tenter par les rebibes du Berner Hobelkäse AOP coupées à l'aide d'un robot (Hobel) ou sous formes de brisures.



## ZONE D'ORIGINE

Le Berner Alpkäse AOP et le Berner Hobelkäse AOP sont fabriqués sur les alpages de l'Oberland bernois.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Berner Alpkäse AOP est produit sur 500 alpages de l'Oberland bernois pendant la période d'estivage. Le lait cru est transformé dans des cuves en cuivre, chauffées au feu de bois. Seule de la présure naturelle et les cultures obtenues sur l'exploitation sont ajoutées au lait. A la sortie de la presse, les meules sont plongées une journée dans un bain de saumure, puis elles sont soignées par frottage avec du sel et de l'eau. Le Berner Alpkäse AOP est affiné au moins quatre mois et demi. Les meilleures pièces sont sélectionnées et conservées à la verticale dans un râtelier pendant 18 mois supplémentaires. Les meules donneront ensuite les fameuses rebibes de Berner Hobelkäse AOP.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Berner Alpkäse AOP est un fromage à pâte dure au lait d'alpage cru. L'odeur est de type lacté et légèrement fumé. Son goût est douceâtre et légèrement aigre. Sur la langue, un effet épicé et piquant se fait ressentir. Ses arômes se développent en fonction de l'orientation, l'altitude et la gestion de l'alpage sur lequel il a été élaboré. Le Berner Hobelkäse AOP est un fromage extra-dur à rebibes. Son odeur est caractérisée par des notes fumées. En bouche, il est épicé avec des notes de noisettes.

## HISTOIRE

L'utilisation de la présure dans l'Oberland bernois remonte à l'an 1500. En 1548, la *Chronique de Stumpf* mentionne la qualité particulière du fromage d'alpage, connu sous les dénominations de « Sibenthaler » et de « Saanerkäss ».

La production de fromage d'alpage dans l'Oberland bernois a connu un réel essor économique au 17<sup>e</sup> siècle. Le Hobelkäse à pâte extra-dure vient de la tradition de conserver les denrées alimentaires par séchage. Il est exporté aux États-Unis depuis le 18<sup>e</sup> siècle.

## CONDITIONNEMENT

Le Berner Alpkäse et le Hobelkäse AOP se vendent à la coupe. Ce dernier est aussi vendu en rebibes ou sous forme de brisures dans des barquettes.



### CasAlp Interprofession Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Informa Berner Oberland  
3702 Hondrich

T 031 636 04 98

✉ [info@casalp.ch](mailto:info@casalp.ch)

🏠 [www.casalp.ch](http://www.casalp.ch)

📌 [casAlp, Berner Alp- und Hobelkäse AOP](#)

### Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📌 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».