

**SOIGNER LA  
TRADITION ?**

**OUI**

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.**

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



# SBRINZ AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Le Sbrinz AOP\* est fabriqué à partir de lait cru. L'herbage et le foin en provenance de la région d'origine constituent au moins 70% de la ration des vaches.



## ASPECTS CULINAIRES

Le Sbrinz AOP s'apprécie sous forme de brisures ou de rebibes. Râpé, il apprête de nombreux mets.



## ZONE D'ORIGINE

Le Sbrinz AOP est fabriqué dans les cantons de Lucerne, Schwyz, Obwald, Nidwald et Zoug, ainsi que dans certaines régions du canton de St-Gall.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le Sbrinz AOP est produit dans des fromageries artisanales de plaine et d'alpage. La fabrication d'une meule de 45 kg nécessite plus de 600 litres de lait cru. La recette traditionnelle se transmet depuis des siècles de génération en génération et ne comprend que du lait cru, de la présure et du sel. Une fois moulées et pressées, les meules sont plongées dans un bain de saumure pendant au minimum 15 jours. A la sortie du bain, les fromages sont d'abord entreposés dans une cave tempérée afin de les faire transpirer. Puis les meules sont stockées debout dans une cave froide afin d'y être affinées pendant au moins 18 mois.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Sbrinz AOP est un fromage gras à pâte extra-dure. Au nez, le Sbrinz AOP est fruité, épicé, enrichi de notes légèrement grillées. En bouche, sa saveur fruitée est soulignée par des notes de café torréfié avec un final légèrement acidulé. Sa maturation est longue et dure au moins 20 mois, âge auquel il peut passer au rabout pour produire les rebibes. Il ne développe toutefois son bouquet qu'après 22 mois. Plus il avance en âge, plus le Sbrinz AOP est aromatique et corsé.

## HISTOIRE

Selon une archive de l'Etat de Berne, des fromages traditionnels sont acheminés dès le 16<sup>e</sup> siècle de la Suisse centrale jusqu'à Brienz, plaque tournante pour l'exportation vers l'Italie. Diverses sources historiques attestent que les Italiens nommaient ce fromage d'après cette place de commerce, créant ainsi la dénomination « Sbrinz ».

## CONDITIONNEMENT

Le Sbrinz AOP se vend en morceaux, rebibes, brisures ou râpé.



### Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2  
6210 Sursee

T 041 914 60 60

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

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

📘 Sbrinz AOP

📷 [sbrinz\\_aop](https://www.instagram.com/sbrinz_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](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

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