

# DESCRIPTION DU PRODUIT «L'ETIVAZ» AOC

Fromage au lait cru à pâte dure produit de manière artisanale

Entre le 10 mai et le 10 octobre, 67 familles fabriquent chaque matin «L'ETIVAZ» AOC dans de grands chaudrons en cuivre à la chaleur directe du feu de bois. Durant la saison, ce sont environ 130 chalets d'alpage des Alpes vaudoises situés entre 1000 et 2000 m d'altitude qui vont accueillir les familles et leur train d'alpage. Plus de 2800 vaches, sans compter les nombreuses autres têtes de bétail, vont brouter la riche flore alpine et produire le lait à l'arôme subtil qui servira à la fabrication des 380 tonnes annuelles de «L'ETIVAZ» AOC, le délicieux secret des alpages.



Numéro d'agrément  
norme UE 92/46 : N° 2143



|   |   |
|---|---|
| <b>A. Matière première</b>                                    | Lait cru, caillotte de veau et petit-lait (culture) de la propre exploitation. Tous les ingrédients sont garantis exempts d'OGM.  |
| <b>B. Forme et aspect</b>                                     | Meule de format bien proportionné de couleur uniformément brunâtre.   |
| <b>C. Surface</b>   | Croûte emmorgée et saine.   |
| <b>D. Hauteur</b>   | 8 à 11 cm.  |
| <b>E. Diamètre</b>  | 30 à 65 cm.   |
| <b>F. Poids</b>   | 10 à 38 kg.   |
| <b>G. Ouverture</b>   | La présence de trous est rare.  |
| <b>H. Pâte</b>  | Dure.   |
| <b>I. Consistance de la pâte</b>                              | Assez fine, souple, légèrement ferme, de teinte ivoirine.   |
| <b>J. Goût</b>  | Franc et aromatique, fruité, légère saveur de noisette, léger goût de fumée.  |
| <b>K. Composition</b>   | Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) : de 490 à 540 g/kg<br>Teneur en eau : de 350 à 370 g/kg<br>Teneur en sel : de 12 à 16 g/kg<br>Teneur en eau dans le fromage dégraissé : max. 580 g/kg  |
| <b>L. Qualités hygiéniques et microbiologiques du fromage</b> | <u>Valeurs limites</u><br>staphylococcus aureus : 10 <sup>4</sup> /g<br>listeria monocytogènes : non détecté dans 25 g<br>salmonella : non détecté dans 25 g<br><u>Valeurs de tolérance</u><br>escherichia coli : 10/g<br>staphylococcus aureus : 100/g<br>moisissures : 1000/g |
| <b>M. Maturation</b>  | Affinage aux caves de L'Etivaz : minimum 135 jours.   |
| <b>N. Aptitude à la conservation</b>                          | Excellente.   |
| <b>O. Utilisation</b>   | Excellent comme fromage de dessert, en fondue et dans la préparation des mets cuisinés.   |