

DESCRIPTION DU PRODUIT «L'ETIVAZ» AOC BIO

Fromage au lait cru biologique à pâte dure produit de manière artisanale

Entre le 10 mai et le 10 octobre, 72 familles fabriquent chaque matin «L'ETIVAZ» 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 400 tonnes annuelles de «L'ETIVAZ», le délicieux secret des alpages.



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



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