



NÉ AU CŒUR DE LA SUISSE

Artisanat – Origine – Tradition

ARTISANAT

- Le Sbrinz AOP est un fromage gras à pâte extra-dure à base de lait cru, qui contient 45 % de matière grasse sur extrait sec.
- 25 fromageries de plaine et d'alpage, dont 8 exploitations d'alpage et 2 producteurs bio, produisent du Sbrinz AOP.
- Processus de fabrication : fabrication dans une cuve en cuivre, au moins 15 jours de bain de saumure, affinage à sec et essuyage (au moins 15 jours également) dans une cave légèrement chauffée, entreposage sur des planches en sapin blanc jusqu'à maturation pendant au moins 18 mois (pour les rebibes) et au moins 22 mois pour toutes les autres formes de consommation, soins manuels.
- Plus le Sbrinz prend de l'âge, plus son goût est parfumé et corsé.
- Meule = 45 kg, 600 litres de lait cru

ORIGINE

- Toutes les phases de production ont lieu exclusivement dans sa région d'origine: les cantons de Lucerne, Nidwald, Obwald, Zoug et dans deux régions du canton de Saint-Gall.
- Au moins 70 % de la ration du bétail laitier, exprimés en matière sèche, doivent provenir de la base fourragère de l'exploitation (principalement de l'herbe et du foin).
- Seules des cultures fromagères (bactéries lactiques) sont utilisées pour la transformation en fromage.
- Le lait et le fromage qui en est issu sont produits selon un procédé de fabrication traditionnel dans l'aire géographique d'origine, ce qui permet d'éviter les transports sur de longues distances, qui nuisent à l'environnement.
- Les vaches (de race Brune pour la plupart) paissent dans les pâturages verdoyants de Suisse centrale.
- Les vaches s'alimentent uniquement d'herbe et de foin. Le recours à des additifs, à de l'ensilage (fourrage fermenté) ou à des organismes génétiquement modifiés est interdit.
- Le Sbrinz AOP ne contient aucun additif et est exempt de lactose.
- Sbrinz Käse GmbH est membre de Slow Food et de BIO SUISSE.

TRADITION

Les origines du Sbrinz AOP remontent au XVI^e siècle. À l'époque, on apportait à Brienz le fromage destiné à traverser les Alpes, à dos de mulet et de cheval, en direction de l'Italie. On trouvait parmi les meules celui qu'on appellerait plus tard le Sbrinz, de l'italien lo sbrinzo, nom que lui donnaient nos voisins transalpins en référence à sa région d'origine.



ROUTE DU SBRINZ ET FÊTE DES MULETIERS

Chaque année, à la fin août, la fête des muletiers est célébrée en Suisse centrale. Le temps fort des festivités est le début de la marche, lorsque le cortège rassemblant plus de 20 mulets et leurs maîtres ainsi qu'une cinquantaine de randonneurs se met en route pour une excursion de sept jours jusqu'à Domodossola. À l'occasion de cette fête, des milliers de visiteurs remontent le temps et se laissent emporter par l'atmosphère d'antan. Les nombreux articles du marché des muletiers, l'artisanat original, la restauration rustique, la musique populaire entraînante et, bien sûr, les impressionnantes bêtes de somme redonnent vie au passé.

SIGLE DE QUALITÉ AOP

- AOP = Appellation d'origine protégée (www.aop-igp.ch)
- Les fromages AOP sont des produits régionaux authentiques de haute qualité, fermement ancrés dans la tradition.
- Dès que le 24 avril 2022, le Sbrinz sera protégé depuis 20 ans comme AOP.
- Le cahier des charges doit être appliqué de manière stricte.
- Des contrôles réguliers (également sensoriels) sont effectués par des spécialistes, des laboratoires, des organes de certification et les chimistes cantonaux.

CAVE D'AFFINAGE, ST. KARLI, LUCERNE

- Cave d'affinage en pleine ville de Lucerne depuis 1926
- Capacité maximale de 60 000 meules
- Visites possibles sur demande (écrire à anmeldung@sbrinz.ch)

LE SBRINZ SOUS TOUTES SES FORMES



LE SBRINZ AOP EN BOUCHÉES

Les bouchées de Sbrinz AOP remportent toujours un franc succès ! Elles sont brisées (et pas coupées !) dans un morceau de Sbrinz avec un ciselet. La remarquable structure du fromage témoigne de sa grande maturité. En l'occurrence, entre 22 et 30 mois. Le Sbrinz AOP d'alpage est même affiné jusqu'à 36 mois.

Une savoureuse bouchée de Sbrinz AOP servie avec un vieux vinaigre balsamique ou un soupçon de moutarde à la figue ou à la poire : le must pour tous les apéritifs. Choyez vos invités en leur offrant en dessert des bouchées de Sbrinz AOP.

LE SBRINZ AOP EN REBIBES

Entre 18 et 20 mois d'âge, le Sbrinz AOP se prête 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.

Laissez-vous convaincre par un carpaccio de rebibes de Sbrinz AOP extra-fines avec des poires, de la roquette et d'Appenzeller Mostbröckli IGP. Il est aussi possible de fourrer les rebibes roulées avec du fromage frais aux herbes. Quelle que soit la manière de les savourer, les rebibes de Sbrinz AOP sont un régal pour toutes les papilles.

LE SBRINZ AOP RÂPÉ

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

Voici comment confectionner vous-même des «pralinés de Sbrinz» : Plongez des bouchées de Sbrinz AOP dans de la moutarde à la figue ou à la poire. Puis, panez-les avec du Sbrinz AOP râpé et laissez-les sécher. Une fois sèches, mettez les bouchées dans une grande passoire et tapotez pour éliminer l'excédent de fromage râpé.

LE SBRINZ EN PORTIONS

Le Sbrinz AOP en portions se prête à presque toutes les envies culinaires. Son plein bouquet relève à merveille vos plats. Les portions de Sbrinz AOP peuvent aussi aisément être râpées avec une râpe ordinaire.