



Formaggio: Gruyere il Dop di origine Svizzera

2008-04-01 08:00:16



Oggi vi presentiamo un **formaggio Svizzero**, forse uno dei più conosciuti formaggi Svizzeri il **Gruyere Switzerland Dop**.

Il **Gruyere** conosciuto più comunemente come groviera, spesso viene confuso con l'*Emmental* o l'*Emmentaler*, a differenza di quest'ultimo il formaggio svizzero non presenta le grosse occhiature ossia i buchi che hanno reso celebre l'Emmental.

Se tagliamo o acquistiamo una fetta di Gruyere possiamo vedere un colore giallo ocra tendente al marrone nella parte della crosta, sopra il marchio di *Le Gruyere Switzerland Dop*, la pasta è di color avorio tendente al giallo mentre è possibile trovare alcune occhiature circolari ma di piccole dimensioni, 4-6 mm circa.

Il profumo del Gruyere è intenso, un formaggio vaccino di buona stagionatura, ma il sapore è il vero punto forte di questo formaggio svizzero, dal sapore avvolgente, sapido e corposo, la consistenza di questo formaggio è morbida e al tempo stesso compatta, tende a fondere nel palato rilasciando tutti i suoi sapori e aromi.

Si consiglia di consumarlo preferibilmente a temperatura ambiente ma è anche indicato per la creazione della fonduta da abbinare a piatti di carne o come *vault vant* con fonduta, anche consumato in purezza è un ottimo antipasto o aperitivo, ottimo anche in abbinamento a patate saltate in padella, purea o polenta calda, se invece avete tra le mani un gruyere stagionato potete anche utilizzarlo al posto del [grana padano](#) come formaggio grattugiato per mantecare un risotto o condire una minestra.

Ottimo in abbinamento con un calice di *vino bianco* come il **Muller Thurgau**.

A breve pubblicheremo una nostra visita su [GlocalTravels](#) a **Gruyere in Svizzera** nella sede dove preparano il formaggio **Gruyere Switzerland Dop** che abbiamo appena recensito.