

L' ETIVAZ AOP

FICHA TÉCNICA



Queso curado graso
Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 12 - 17 meses

Formato: 25 kg aprox.

Canton of Vaud / Western Switzerland



EL QUESO

Fromage d'alpage au feu de bois.

L' Etivaz es un queso de verano: los agricultores viajan a las montañas con su rebaño de vacas entre los meses de mayo a octubre donde los animales pastan a sus anchas. La elaboración la llevan a cabo los mismos agricultores y sus familias, se mantiene la tradición de calentar la leche en las tinas de cobre con leña. Debido a la flora autóctona de los Alpes, cada montaña resalta un sabor distinto para cada queso. André Gutknecht mantiene los sabores típicos de L'Etivaz.

EL PRODUCTOR

André Gutknecht retoma el trabajo familiar en el chalet de montaña Les Gros Crêts (ubicado a 1.118 mt de altitud), donde su abuelo hace casi 40 años comenzó a elaborar el queso tradicional L'Etivaz. Trabaja en familia con la ayuda ocasional de los visitantes en la región, que se ven atraídos por el trabajo en montaña. Con la leche de sus 30 vacas produce 260 ruedas al año, que completan unos 6.000 kg.