

La Maison des Traditions
Rue du Bourg 20
Case postale 44
1663 Gruyères

+41 (0)26 921 30 90

www.maison-traditions.ch

Fabrication artisanale du fromager tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 9h00 à 13h30. Possibilité de choisir un autre horaire de fabrication sur demande pour les groupes.

Entrez par la terrasse côté ville et, comme au chalet, assistez à la fabrication du fromage. Possibilité de participer activement à la sortie du fromage de la cuve en cuivre. Reflet d'une tradition ancestrale au cœur de la cité comtale.

Description :

Nos fromages sont fabriqués au lait cru. Les premiers fromages ou sérés remontent aux années 1300 environ.

Nos laits arrivent chaque matin directement des producteurs après la traite. Chaque production est contrôlée, filtrée et pesée. En hiver les laits proviennent du village. Les troupeaux sont dans les fermes et nourris au fourrage sec, provenant des fenaisons de l'été précédent.

En été, les laits proviennent des alpages d'où une richesse de goût plus grande et plus noble, une teneur en Omega 3 supérieur ; très positive à la santé de tout un chacun.

Cela s'explique simplement. Les troupeaux broutent et chaque animal choisit à la convenance sa pâture préférée, d'où l'obtention de goût et d'arôme uniques mis en valeur par un travail en cuve des plus respectueux du produit.

Nous transformons le lait en trois produits :

- *Le premier est la Crème Double de la Gruyère, que nous utilisons dans nos desserts et nos pâtisseries. En effet, le lait à la base contient environ 3.8 à 3.9% de matière grasse et nous fabriquons nos fromages avec une matière grasse de 3.4% de matière grasse. Les 0.5% retirés sont ce qu'on appelle la fleur de lait.*
- *Le deuxième est le Tradition mi-dur qui sert à la fabrication de nos fondues moitié-moitié. C'est un fromage pressé 24h à croûte. Lavé ; l'affinage dure de 4 – 5 mois.*
- *Le troisième est le Tradition à pâte dure. Il sert aussi à la fabrication de nos fondue moitié moitié. C'est également un fromage pressé 24h à croûte. Lavé ; l'affinage pour un fromage doux dure 6 mois et moyen 8-10 mois, vieux dès 13 mois jusqu'à 24 mois.*

Tous nos fromages sont fabriqués avec du lait de la Gruyère, fabriqués à Gruyères et affinés à Gruyères. Tous nos produits sont également en vente dans notre boutique.

.....La Tradition Parce que nous le faisons à l'Ancienne