

# DESCRIPTION DU PRODUIT «L'ETIVAZ» A REBIBES AOP

## Fromage au lait cru à pâte extra-dure produit de manière artisanale

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



<b>A. Matière première</b>	Lait cru, caillotte de veau et petit-lait (culture) de la propre exploitation. Tous les ingrédients sont garantis exempts d'OGM.
<b>B. Forme et aspect</b>	Meule de format bien proportionné de couleur uniformément jaunâtre.
<b>C. Surface</b>	Croûte démorgée et saine.
<b>D. Hauteur</b>	8 à 11 cm.
<b>E. Diamètre</b>	30 à 65 cm.
<b>F. Poids</b>	10 à 20 kg.
<b>G. Ouverture</b>	La présence de trous est rare.
<b>H. Pâte</b>	Extra-dure.
<b>I. Consistance de la pâte</b>	Se prêtant à la râpe, rabotée au couteau, de couleur jaune pâle.
<b>J. Goût</b>	Franc, aromatique, fruité, accentué avec la maturation, léger goût de fumée.
<b>K. Composition</b>	Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) : de 490 à 540 g/kg Teneur en eau : de 220 à 320 g/kg Teneur en sel : de 15 à 22 g/kg Teneur en eau dans le fromage dégraissé : max. 500 g/kg
<b>L. Qualités hygiéniques et microbiologiques du fromage</b>	<u>Valeurs limites</u> staphylococcus aureus : 10 <sup>4</sup> /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
<b>M. Maturation</b>	Après 7 mois d'affinage aux caves de L'Etivaz, une sélection de fromages «L'Etivaz» est démorgée, puis séchée dans un grenier à l'air ambiant durant 30 mois au minimum.
<b>N. Aptitude à la conservation</b>	Excellente.
<b>O. Utilisation</b>	Excellent accompagnement du vin à l'apéritif, râpé dans les mets cuisinés.