



L'Etivaz AOP Hobelkäse L'Etivaz AOP Rebibes

L'Etivaz à rebibes

DÉGUSTATION GENUSS TASTING

Rabotés sous forme de rebibes (copeaux) ou en cubes pour l'apéritif.
Gehobelt in Form von Spänen oder in Würfeln zum Apéro.
Planed in the form of 'rebibes' (curls) or in cubes for aperitifs.



SÉLECTION DES MEULES : Après 6 mois d'affinage dans les caves de L'Etivaz.

AUSWAHL DER LAIBE : nach sechs Monaten Reifung in den Kellern des L'Etivaz.
SELECTION OF THE WHEELS : after 6 months of maturing in the cellars of L'Etivaz.

SOINS : Les meules sont démorgées et huilées puis stockées dans un grenier pour sécher naturellement.

PFLEGE : Die Laibe werden von der Schmiere befreit, eingeölt und anschliessend in einem Speicher zur natürlichen Trocknung gelagert. **TREATMENT:** the top of the crusts are removed by hand and the wheels are then rubbed with vegetable oil before being stored in a loft to dry naturally.

SÉCHAGE : 30 mois min.

TROCKNUNG :
Mind. 30 Monate
DRYING : min. 30 months

TYPE DE FROMAGE :
Extra-dur
KÄSEART : Extra-hart
TYPE OF CHEESE : Extra hard



Entdeckung & Genuss des Produkts Discovering & tasting the product

Découvrir & déguster le produit

 Située en face des caves d'affinage, « La Maison de L'Etivaz » vous propose des produits régionaux et de découvrir l'univers du L'Etivaz AOP au travers d'un film et d'une visite guidée.

 Die « Maison de L'Etivaz » gegenüber den Reifungskellern bietet den Besuchern regionale Produkte an und lädt sie ein, mittels eines Films und einer geführten Tour die Welt des L'Etivaz AOP zu entdecken.

 Situated opposite the maturing cellars, « La Maison de L'Etivaz » offers you regional products and the opportunity of exploring the world of L'Etivaz AOP through a film and a guided tour.

OUVERTURE ÖFFNUNGSZEITEN OPEN HOURS

 Ouvert 7j./7j. Horaires variables selon la saison.
7 Tage die Woche geöffnet, Öffnungszeiten unterschiedlich, je nach Saison. Open every day, hours vary according to the season.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AUSKÜNFTE, RESERVATIONEN INFORMATION AND RESERVATIONS

 maison@etivaz-aop.ch | Tél. +41 (0)26 924 70 60

Découvrez nos alpages et où acheter L'Etivaz AOP sur notre nouveau site :

Entdecken Sie unsere Alpen und/oder kaufen Sie L'Etivaz AOP über unsere Web-site. Discover our alpine dairies and/or buy L'Etivaz AOP on our website.

WWW.ETIVAZ-AOP.CH



**LE FRUIT D'UN ÉQUILIBRE
AVEC LA NATURE**



TÉL. +41 (0)26 924 62 81
CONTACT@ETIVAZ-AOP.CH
WWW.ETIVAZ-AOP.CH

VAUD 

Graphisme: www.fromidgraphic.ch



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch



Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse. 
www.fromagesuisse.ch



L'Etivaz AOP

France Fruit d'une relation séculaire entre l'exploitation agricole de montagne et la nature, la fabrication du L'Etivaz AOP mélange tradition et connaissances modernes.

Germany **Im Einklang mit der Natur.** Hervorgegangen aus einer jahrhundertealten Beziehung zwischen Berglandwirtschaft und Natur verbindet die Herstellung des L'Etivaz AOP Tradition und modernes Know-how.

United Kingdom **The fruit of a balance with nature.** The fruit of a centuries-old relation between mountain farming and nature, the production of L'Etivaz AOP combines tradition and modern knowledge.

2 **FABRICATION HERSTELLUNG FABRICATION**
10 mai – 10 octobre 10. Mai – 10. Oktober 10 May – 10 October

Location Alpes et Préalpes vaudoises. Dans 130 chalets environ, situés entre 1'000 et 2'000 mètres d'altitude.
Waadtländer Alpen und Voralpen. In rund 130 Höfen auf einer Höhe zwischen 1'000 und 2'000 m ü. d. M.
The Vaud Alps and alpine foothills. In about 130 chalets, situated at an altitude of between 1,000 and 2,000 metres.



Dans des **CHAUDRONS EN CUIVRE.**
In Kupferkessi. In copper cauldrons.



Uniquement sur **FEU DE BOIS.**
Ausschliesslich über dem Holzfeuer.
Exclusively over a wood fire.



70 familles de producteurs et env. 3'000 vaches.
70 Produzentenfamilien und rund 3'000 Kühe.
70 families of producers and about 3,000 cows.



PAS DE TRANSPORT NI DE MÉLANGE DE LAIT,
la traite des vaches a lieu à l'endroit où le fromage est fabriqué.

Kein Transport der Milch, die Kühe werden dort gemolken, wo der Käse hergestellt wird. No transport of milk, the cows are milked at the place where the cheese is produced.

Die Reifungskeller The maturing cellars

Les caves d'affinage

France Les producteurs apportent les fromages frais au minimum 1 fois par semaine aux caves d'affinage, situées dans le village de L'Etivaz, au cœur de la zone de production.

Germany Die Produzenten bringen die frischen Käse mindestens einmal wöchentlich in die Reifungskeller, die im Herzen der Produktionszone des Dorfes L'Etivaz liegen.

United Kingdom The producers bring the fresh cheeses at least once a week to the maturing cellars situated in the village of L'Etivaz, in the heart of the production area.

1932

CRÉATION de la Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz. Gründung der Genossenschaft der Bergkäsefabrikanten L'Etivaz. Creation of the Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz.

1934

Construction de la **PREMIÈRE CAVE D'AFFINAGE**, capacité : 3'200 pièces. Bau des ersten Reifungskellers mit Platz für 3'200 Käselaike. Construction of the first maturing cellar, capacity : 3,200 pieces.

1974 / 1986
2005 / 2012

4 ÉTAPES D'AGRANDISSEMENT. Capacité à ce jour : 30'000 meules. Vier Erweiterungsetappen. Aktuelle Lagerkapazität : 30'000 Laike. 4 extension stages. Current capacity : 30,000 wheels.



AFFINAGE REIFUNG MATURING

Min. 135 jours Mind. 135 Tage Min. 135 days



Chaque fromage est brûlé au talon lors de sa sortie des caves pour garantir son **AUTHENTICITÉ.** Jeder Laib wird beim Verlassen des Reifungskellers an der Järbseite mit einem Brandzeichen als Echtheitsgarantie gekennzeichnet. Each cheese is stamped on the side when leaving the cellars, to guarantee its authenticity.



Gesundheitliche Vorteile Health benefits

Les atouts santé



SANS LACTOSE LAKTOSEFREI LACTOSE FREE

La richesse de la **FLORE DES ALPAGES** donne son arôme subtil au lait ainsi qu'au fromage.



Die reichhaltige Alpenflora verleiht der Milch sowie dem Käse ein zartes Aroma.

The rich flora of the alpine pastures gives the milk and the cheese their subtle aroma.

OMÉGA
3

NATURELLEMENT RICHE
NATÜRLICH REICH NATURALLY RICH