





## L'Etivaz AOP

**FR** 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.

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

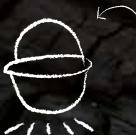
**EN** *The fruit of a balance with nature.* The fruit of a centuries-old relation between mountain farming and nature, the production of L'Etivaz AOP combines tradition and modern knowledge.

**FABRICATION HERSTELLUNG FABRICATION**  
10 mai - 10 octobre 10. Mai - 10. Oktober 10 May - 10 October

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

**FR** 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.

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

**EN** 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 Käseläbe. 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 Laibe. 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**