

Fabrication du Gruyère AOP au feu de bois

08:30 | 13:00

Chauffage du lait

09:00 | 13:30

Coagulation

09:30 | 14:00

Décaillage

09:45 | 14:15

Brassage et chauffage

10:45 | 15:00

Brassage final

11:00* | 15:15*

Pressage et sortie de la meule

*Les horaires mentionnés sont indicatifs et reflètent les principales étapes de fabrication du Gruyère AOP. Il faut tenir compte d'une variation de +/- 15 minutes.

N'hésitez pas à demander des informations supplémentaires sur l'étape en cours !