



EMMENTALER
SWITZERLAND



Emmentaler AOC.

L'original au goût incomparable.

Un cadeau de la nature.

Douces collines verdoyantes, villages coquets, fermes cossues et pimpantes qui se cachent sous d'immenses toitures caractérisent le terroir d'origine de ce grand fromage. Chaque meule d'Emmentaler AOC est un produit purement artisanal fabriqué dans de petites fromageries villageoises, dans le respect d'une tradition séculaire. Son authenticité, son caractère et son excellente qualité en font très loin à la ronde le roi incontesté des fromages.

La fabrication d'une meule ronde d'environ 95 kg nécessite près de 1200 litres de lait cru, de l'eau, de la présure et des cultures bactériennes. Mais elle demande surtout beaucoup de savoir-faire, de soin et de patience. Exempt de tout additif et d'organismes génétiquement modifiés, l'Emmentaler AOC doit son goût typique au lait de non-ensilage, aux méthodes de transformation artisanale, ainsi qu'à l'utilisation de souches de bactéries propioniques. Après avoir été plongé dans un bain de sel, le fromage mûrit d'abord en cave chaude, où il acquiert ses trous caractéristiques. La maturation se poursuit ensuite en cave froide. Avant la mise sous presse, la marque brevetée de la fromagerie - la reproduction du logo «Emmentaler AOC» en rayons concentriques, entre lesquels figure le numéro d'agrément de la fromagerie - est «tatoué» de manière indélébile sur la croûte, ce qui rend toute falsification impossible. Ce marquage couvrant tout le dessus de la meule permet de distinguer sans équivoque, même en morceaux prédécoupés et préemballés, le véritable Emmentaler AOC des contrefaçons. Seul l'Emmentaler AOC original est en effet issu d'une production contrôlée et conforme au cahier des charges de l'AOC.

L'Emmentaler AOC doit être affiné et soigné pendant au moins 4 mois dans sa région de production. Avec sa croûte régulière, sa pâte couleur ivoire, ses trous de la taille d'une cerise et son incomparable goût de noisette plus ou moins affirmé selon le degré de maturation, l'Emmentaler AOC reflète à la fois la nature et la culture gastronomique suisses. Les amateurs l'apprécient comme morceau de choix sur les plateaux de fromage, ou comme complément bienvenu au petit déjeuner ou à la fin des repas. Il entre également dans la composition de nombreux plats chauds.



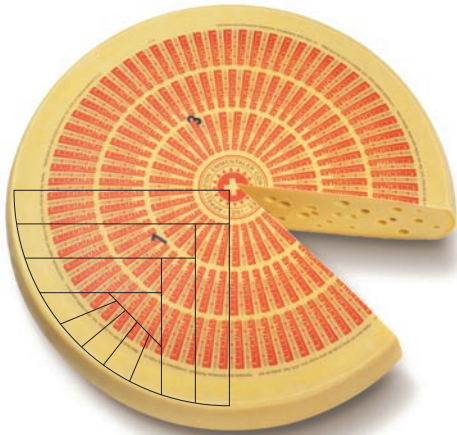
Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berne
Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Emmentaler Switzerland
Kapellenstrasse 28, CH-3001 Berne
Tél. ++41 (0)31 388 42 42 Fax ++41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch

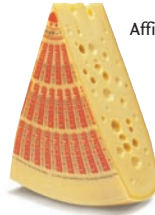





EMMENTALER
SWITZERLAND



Emmentaler AOC (Classic)



Affiné durant au moins 4 mois

Emmentaler AOC 



Affiné durant au moins 4 mois, fabriqué avec du lait Bio, remplissant les sévères exigences de BIO SUISSE

Emmentaler AOC Réserve



Affiné durant au moins 8 mois, croûte brun foncé, pâte fine et légèrement friable, très corsé

Emmentaler AOC Affiné en grotte



Affiné durant au moins 12 mois, dont au moins 6 mois dans une grotte naturelle croûte foncée à noire, pâte fine, légèrement friable, arômes très développés

Emmentaler AOC.

Fromage suisse à pâte dure (pâte pressée cuite).

Origine	Emmental (vallée de l'Emme, dans le canton de Berne)		
AOC	Depuis 2006, il est protégé par une Appellation d'Origine Contrôlée		
Région de production	Cantons d'Argovie, de Berne, de Glaris, de Lucerne, de Schwyz, de Soleure, de St-Gall, de Thurgovie, de Zoug, de Zurich et certains districts du canton de Fribourg.		
Matière première	Lait cru frais de vaches nourries sans ensilage. L'utilisation d'additifs et d'OGM est interdite.		
Forme, taille, poids	Meules rondes, plates ou légèrement bombées, de 80 à 100 cm de diamètre et de 16 à 27 cm de hauteur; poids entre 75 et 120 kg (en moyenne 95 kg).		
Caractéristiques	Les trous typiques de l'Emmentaler se forment pendant le processus de maturation. La fermentation naturelle produit du gaz carbonique, qui s'accumule en divers endroits de la pâte sans pouvoir s'en échapper.		
Teneur en matière grasse	Min. 45% MG / ES, Emmentaler AOC gras		
Croûte	Naturelle, ferme, jaune doré. Marque et numéro de la fromagerie sur une face. Plus le fromage avance en âge (Réserve), plus elle est foncée. Celle de l'Emmentaler AOC affiné en grotte est brun foncé à noire et patinée.		
Pâte	Ivoire à jaune clair.		
Consistance	Souple, apte à la coupe. Devient plus friable avec l'âge		
Ouverture	Trous de la taille d'une cerise, gén. 2 à 4 cm de diamètre.		
Durée d'affinage / Goût	Classic et Bio:	au moins 4 mois	Doux, accents de noisette.
	Réserve:	au moins 8 mois	très corsé
	Affiné en grotte	au moins 12 mois*	arôme plein
	* dont au moins 6 mois en grotte naturelle		
Valeur nutritionnelle moyenne par 100 g	Eau	36 g	Sels minéraux 4 g
	Protéine	29 g	Calories 395 kcal
	Matière grasse	31 g	Joules 1'640 kJ

Sa teneur en sel de cuisine est de 0,5 g par 100 g, ce qui est extrêmement peu pour un fromage à pâte dure. Une portion de 100 g couvre tous les besoins journaliers en calcium et 50% des besoins en protéines d'un adulte.



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berne
Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Emmentaler Switzerland
Kapellenstrasse 28, CH-3001 Berne
Tél. ++41 (0)31 388 42 42 Fax ++41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch

