



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne/Zurich, 7 mars 2017

UN PRINTEMPS EN PLEINE FORME – AVEC L'EMMENTALER AOP SUISSE

Délicieux, bon pour la santé et riche en calcium et en protéines! L'Emmentaler AOP suisse se distingue par son goût unique de noisette et ses trous caractéristiques. Mais le plus célèbre des fromages suisses a bien d'autres atouts: bon pour la santé, il a une teneur en calcium et en protéines très élevée. Plusieurs vitamines font par ailleurs de l'Emmentaler AOP suisse un aliment extrêmement précieux, pauvre en sel et sans lactose. www.emmentaler.ch

L'Emmentaler AOP suisse est fabriqué selon une recette originale de la vallée de l'Emme remontant au 13^{ème} siècle à partir de lait cru de vaches nourries à l'herbe fraîche et au foin, provenant des fermes voisines. Ce qui lui confère un goût unique et fait de lui un excellent fournisseur en calcium et en protéines.

Un plaisir sain riche en protéines et en calcium

Le roi des fromages est aussi le roi des protéines et du calcium! Ses protéines sont des éléments importants pour les cellules et contribuent au renouvellement quotidien du tissu musculaire et de la peau, et au renforcement du système immunitaire. Avec ses 10 grammes de protéines par portion, l'Emmentaler AOP suisse est une source de protéines idéale, notamment pour les personnes qui ne consomment pas de viande. Les athlètes de haut niveau, comme l'ambassadeur de la marque et roi de la lutte Matthias Sempach, bénéficient d'un apport abondant en caséine, une protéine qui se digère lentement et joue un rôle notoire dans la formation des muscles. L'Emmentaler AOP suisse contient en outre beaucoup de calcium, un sel minéral vital et important pour la formation du squelette et le développement osseux, en particulier chez le fœtus, mais aussi chez les enfants et les adolescents en phase de croissance. 30 grammes d'Emmentaler AOP suisse constituent un apport de presque 300 milligrammes de calcium pour le corps. Ce qui correspond à environ un tiers de la quantité

journalière recommandée pour un adulte. Le calcium permet de garder des dents saines et aide à prévenir l'ostéoporose chez les personnes âgées, un affaiblissement de la structure osseuse liée à l'âge.

Riche en vitamines, pauvre en sel et sans lactose

Produites à la main avec amour, les meules d'Emmentaler AOP suisse d'un diamètre de 80 à 100 cm restent 120 jours au minimum en cave d'affinage, où elles sont régulièrement retournées, soignées et contrôlées. C'est dans la cave de fermentation que se développe le goût unique et que se forment les trous typiques de l'Emmentaler AOP suisse. Non visibles, de précieuses vitamines sommeillent dans le roi des fromages. La vitamine A est bonne pour la vue, la vitamine D agit sur la régulation du calcium, la vitamine B2 fournit de l'énergie et favorise la croissance et la vitamine B12 est essentielle à la formation du sang. Avec seulement 0,5 g de sel pour 100 grammes, l'Emmentaler AOP suisse a une teneur en sel extrêmement basse et ne contient par ailleurs pas de lactose. Au cours de la longue maturation en cave, le lactose est divisé en glucose et en galactose, puis transformé en acide lactique. C'est pourquoi les personnes souffrant d'une intolérance au lactose supportent très bien l'Emmentaler AOP suisse. Avec l'Emmentaler AOP suisse, vous ne manquerez de rien, et vous aurez même un petit morceau de Suisse dans votre assiette!

A propos de l'Emmentaler AOP

Avec un diamètre variant de 80 à 100 cm, un poids se situant entre 75 et 120 kilos et une durée d'affinage de quatre mois minimum dans des caves sélectionnées avec soin, l'original suisse est bien plus qu'un simple fromage. Peu de ses semblables ont une durée d'affinage aussi longue, ce qui lui confère un goût unique qui se développe durant le processus de maturation. Selon le degré d'affinage, on retrouve des arômes de noisette légèrement épicés ou des notes beaucoup plus soutenues. Mais ce n'est pas uniquement pour cette raison que l'Emmentaler AOP est considéré comme le roi des fromages suisses. Elaboré à partir de lait cru non traité et exempt d'additifs alimentaires, l'Emmentaler AOP est fabriqué selon un processus artisanal traditionnel par des maîtres fromagers expérimentés. Un petit morceau de Suisse dans votre assiette! www.emmentaler.ch.

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au:

Service presse: Compresso SA, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zurich
Tél. 043 488 86 00, Fax 043 488 86 01, e-mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Luana Monopoli, Chef de projet marketing & communication
Emmentaler Switzerland, Kapellenstrasse 28, case postale, 3001 Berne
Tél. 031 388 42 49, Fax 031 388 42 40, e-mail: l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch