



MEDIENMITTEILUNG

Bern/Zürich, 7. März 2017

GESUND UND STARK IN DEN FRÜHLING – MIT EMMENTALER AOP

Schmackhaft, gesund und eine wahre Kalzium- und Proteinbombe! Emmentaler AOP steht für seinen herrlich nussigen Geschmack und die typischen Löcher. Doch der berühmteste Käse der Schweiz kann noch mehr – er ist sehr gesund und verfügt über einen ausgesprochen hohen Kalzium- und Proteinanteil. Verschiedene Vitamine machen den Emmentaler AOP zudem zu einem äusserst wertvollen Nahrungsmittel, das ebenso salzarm und laktosefrei ist. www.emmentaler.ch

Emmentaler AOP wird nach der Emmentaler Originalrezeptur aus dem 13. Jahrhundert aus unbehandelter Rohmilch aus der Region hergestellt. Diese stammt von Kühen, die nur mit frischem Gras und Heu gefüttert werden. Das trägt nicht nur zum Geschmack bei, sondern macht ihn auch zu einem Spitzenlieferanten für Eiweiss und Kalzium.

Gesunder Genuss mit Proteinen und Kalzium

Der König der Käse ist auch ein wahrer König, wenn es um Eiweiss und Kalzium geht! Seine Proteine sind wichtige Bausteine für die Zellen und tragen zur täglichen Erneuerung des Muskelgewebes und der Haut sowie zur Stärkung des Immunsystems bei. Gerade für Menschen, die sich fleischlos ernähren, stellt Emmentaler AOP mit bis zu 10 Gramm Proteinen pro Portion eine ideale Eiweissquelle dar. Kraftsportler, wie der Markenbotschafter und Schwingerkönig Matthias Sempach, profitieren vom reichlich vorhandenen Kasein, einem langsam verdaulichen Protein, das massgeblich am Muskelaufbau beteiligt ist. Emmentaler AOP enthält darüber hinaus sehr viel Kalzium – ein Mineralstoff, der entscheidend und wichtig für die Ausbildung des Skeletts und das Knochenwachstum ist, insbesondere beim Fötus, aber auch bei Kindern und Jugendlichen während den Wachstumsphasen. Mit 30 Gramm Emmentaler AOP können dem Körper fast 300 Milligramm Kalzium zugeführt werden. Dies entspricht rund einem Drittel der empfohlenen Tagesdosis für einen Erwachsenen. Kalzium sorgt für gesunde Zähne und beugt bei älteren Menschen Osteoporose vor, einer altersbedingten Schwächung der Knochenstruktur.

Vitaminreich, salzarm und laktosefrei

Die in liebevoller Handarbeit hergestellten Emmentaler-AOP-Käseläibe mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm reifen mindestens 120 Tage lang im Käsekeller, wo sie regelmässig gewendet, gepflegt und kontrolliert werden. Während dieses Reifungsprozesses entsteht die einzigartig nussige Emmentaler-Note und es bilden sich die für den Emmentaler AOP typischen Löcher. Nicht sichtbar sind die wertvollen Vitamine, die im König aller Käse schlummern. Vitamin A sorgt für gutes Sehen, Vitamin D dient als Regler des Kalziumhaushalts, Vitamin B2 gibt Energie und unterstützt das Wachstum und Vitamin B12 unterstützt die Blutbildung. Mit nur rund 0,5 Gramm Salz pro 100 Gramm weist Emmentaler AOP einen sehr tiefen Salzgehalt auf und ist zudem laktosefrei. Während der langen Reifung im Käsekeller wird die Laktose in die Bestandteile Glukose und Galaktose gespalten und anschliessend in Milchsäure umgewandelt. Auch Menschen mit Laktose-Intoleranz, einer angeborenen Milchzuckerunverträglichkeit, vertragen Emmentaler AOP deshalb sehr gut. Dem Emmentaler AOP fehlt es an nichts – ein gesundes Stück Schweiz eben!

Über Emmentaler AOP

Der Schweizer Emmentaler AOP ist mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm, seinen 75 bis 120 Kilogramm und der Reifung von mindestens vier Monaten in ausgesuchten Käsekellern das Schweizer Original und alles andere als Durchschnitt. Kaum ein anderer reift so lange – und das schmeckt man auch. Seine einzigartige Emmentaler-Note erhält der Käse während des Reifungsprozesses. Je nach Reifungsdauer von nussig-würzig bis aromatisch-kräftig. Doch dies ist nicht der einzige Grund, weshalb der Emmentaler AOP auch als König unter den Schweizer Käsen gilt. Er wird aus frischer, unbehandelter Rohmilch und frei von jeglichen Zusatzstoffen produziert, von erfahrenen Käsermeistern, die den Emmentaler immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Ein Stück Schweiz eben!

www.emmentaler.ch

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich

Fon 043 488 86 00, Fax 043 488 86 01, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Luana Monopoli, Projektleiterin Marketing & Kommunikation

Emmentaler Switzerland, Kapellenstrasse 28, Postfach, 3001 Bern

Fon 031 388 42 49, Fax 031 388 42 40, E-Mail: l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch