

COMUNIQUE DE PRESSE

Berne, 16 octobre 2019

Saveur à l'état brut: le nouvel Emmentaler AOP URTYP®

L'Emmentaler AOP URTYP® est semblable au paysage dont il est issu: authentique et puissant. Né entre pentes abruptes et vallées luxuriantes, le nouvel Emmentaler AOP URTYP® intense est une révélation pour les sens – un goût puissant, corsé et aromatique, sans être piquant et avec une finale douce caractéristique. La durée et le processus d'affinage particulier contribuent à cette expérience gustative forte. En effet, l'Emmentaler AOP URTYP® est affiné pendant un minimum de 12 mois, dont 7 dans une cave humide spécifique. Lors du processus d'affinage, chaque meule est soumise à trois tests rigoureux, qui confirment la qualité et le profil gustatif unique et intense du fromage. L'Emmentaler AOP URTYP® est désormais disponible dans les magasins Coop au prix de CHF 2.40 les 100 grammes. www.emmentaler.ch/urtyp

Une évolution qui a tout pour plaire

Il est considéré comme le roi des fromages: chaque année, près de 111 fromageries suisses produisent 17 000 tonnes d'Emmentaler AOP selon une recette originale séculaire. Aujourd'hui, ce produit traditionnel s'enrichit d'une nouvelle variante corsée. L'Emmentaler AOP URTYP® se distingue par son goût particulièrement intense, son affinage unique et sa qualité exceptionnelle. Une attention particulière est accordée à la production du petit «nouveau»: en effet, seules les meules d'Emmentaler AOP provenant de fromageries répondant à des critères stricts peuvent être affinées en tant qu'Emmentaler AOP URTYP®.

Pour un fromage de grande qualité au goût corsé, il faut du temps

Le nouvel Emmentaler AOP URTYP® séduit par son goût particulièrement intense, sa qualité exceptionnelle et son affinage unique. Lors du processus d'affinage, chaque meule est soumise à trois tests rigoureux effectués par un maître fromager, qui confirment la qualité et le profil gustatif unique et intense du fromage. Le stockage exceptionnel joue également un rôle crucial. L'affinage du fromage doit durer au moins 12 mois pour développer pleinement son

arôme, dont 7 mois dans une cave humide spécifique. En effet, l'Emmentaler AOP URTYP® n'est commercialisé que lorsqu'il répond aux exigences les plus élevées et qu'il obtient son goût typique et authentique – pur, corsé, aromatique et intense. Un produit haut de gamme qui a vraiment su gagner ses lettres de noblesse.

Un savoir-faire séculaire

À l'ère des additifs, qui donnent artificiellement du goût aux aliments et prolongent leur durée de conservation, l'Emmentaler AOP et l'Emmentaler AOP URTYP® se démarquent par leur côté 100% naturel. Le fromage est fabriqué à la main avec amour sans aucun additif selon une tradition vieille de plusieurs siècles. Avec le meilleur de la région: le lait frais, issu de fermes locales, détermine le caractère du fromage. Non seulement les vaches font beaucoup d'exercice, mais elles sont exclusivement nourries d'herbe fraîche et de foin. Un investissement qui porte ses fruits: le meilleur de la nature suisse pour un fromage puissant.

Bon pour la santé

L'Emmentaler AOP URTYP®, ce n'est pas seulement la saveur à l'état brut, mais il est également très sain – 1 kg de fromage équivaldrait à environ 12 litres de lait. Ainsi, l'Emmentaler AOP URTYP® constitue une excellente source de protéines et une source de calcium de premier ordre. Pour des dents saines et des os solides. Les vitamines A, D, B2 et B12 ont un impact majeur sur notre bien-être et nos performances. Avec seulement 0,5 g de sel pour 100 g de fromage, l'Emmentaler AOP URTYP® a une teneur en sel très faible et ne contient naturellement pas de lactose. Une source d'énergie de grande qualité, délicieuse et qui fait du bien! Comme tous les Emmentaler AOP.

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'Emmentaler AOP suisse original est bien plus qu'un simple fromage. Le fromage acquiert son goût unique durant le processus d'affinage. Selon la durée, on retrouve un léger goût de noisette ou des arômes beaucoup plus soutenus. Mais ce n'est pas uniquement pour cette raison que l'Emmentaler AOP est considéré comme le roi des fromages. 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. Grâce à l'étiquette de la fromagerie, chaque meule d'Emmentaler AOP suisse peut être retracée jusqu'à son origine et son lieu de production. www.emmentaler.ch

Pour plus de renseignements, veuillez vous adresser à :

Service presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Tél. 043 488 86 00, E-mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Luana Monopoli, Chef de projet Marketing & Communication

Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Case postale, 3000 Berne 14

Tél. 031 388 42 45, fax 031 388 42 40, E-Mail : l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch