

MEDIENMITTEILUNG

Bern, 16. Oktober 2019

Urgewaltig im Geschmack: der neue Emmentaler AOP URTYP®

Der Emmentaler AOP URTYP® ist genauso wie die Landschaft, aus der er stammt: urgewaltig. Inmitten von schroffen Berghängen und saftigen Tälern entstanden, ist der neue, kräftige Emmentaler AOP URTYP® eine Offenbarung für die Sinne – kräftig im Geschmack, vollmundig-aromatisch, aber ohne Schärfe und mit typisch weichem Abgang. Zum urgewaltigen Geschmackserlebnis tragen die Reifedauer und der besondere Reifungsprozess bei. Denn der Emmentaler AOP URTYP® reift mindestens zwölf Monate und davon mindestens sieben Monate in einem speziellen Feuchtkeller. Während des Reifeprozesses wird jeder Laib drei strengen Prüfungen unterzogen, wobei die Qualität und das einzigartige, kräftige Geschmacksprofil bestätigt werden. Der Emmentaler AOP URTYP® ist ab sofort für CHF 2.40/100 Gramm bei Coop erhältlich. www.emmentaler.ch/urtyp

Eine Evolution, die es in sich hat

Er gilt als König der Käse: Rund 111 Schweizer Käsereien produzieren jährlich 17 000 Tonnen Emmentaler AOP nach einer Originalrezeptur, die viele Jahrhunderte zurückreicht. Jetzt wurde das Traditionsprodukt um eine würzige Variante erweitert. Der Emmentaler AOP URTYP® zeichnet sich durch seinen besonders kräftigen Geschmack, seine einzigartige Reifung und seine herausragende Qualität aus. Ein spezielles Augenmerk liegt dabei auf der Herstellung des «Neuen»: Denn einzig Emmentaler AOP-Laibe von Käsereien, die strenge Kriterien erfüllen, können als Emmentaler AOP URTYP® ausreifen.

Höchste Qualität und Urgeschmack will Weile haben

Der neue Emmentaler AOP URTYP® besticht durch seinen besonders kräftigen Geschmack, seine herausragende Qualität und seine einzigartige Reifung. So wird während des Reifeprozesses jeder Laib drei strengen Prüfungen durch Käsesommeliers unterzogen, bei welchen die Qualität und das einzigartige, kräftige Geschmacksprofil bestätigt werden. Auch die aussergewöhnliche Lagerung spielt eine entscheidende Rolle. Mindestens zwölf Monate muss der Käse

reifen, um sein volles Aroma zu entfalten, mindestens sieben Monate davon in einem speziellen Feuchtkeller. Denn der Emmentaler AOP URTYP® gelangt erst in den Verkauf, wenn er höchsten Ansprüchen genügt und den typischen Urgeschmack erreicht hat – rein, vollmundig, aromatisch, kräftig. Ein Premium-Produkt, das sich seinen Ritterschlag wahrlich verdient hat.

Jahrhunderte altes Handwerk

In Zeiten von Zusatzstoffen, die Lebensmitteln künstlich Geschmack zuführen und ihre Lebensdauer verlängern, sticht der Emmentaler AOP inklusive des Emmentaler AOP URTYP® als reines Naturprodukt aus der Masse heraus. Ohne Hilfsmittel und in jahrhundertealter Tradition werden die Käse in liebevoller Handarbeit hergestellt. Mit dem Besten aus der Region: Die frische Milch stammt von Bauern aus der Umgebung, bestimmt sie als Basis doch den Charakter des Käses. Die Kühe haben nicht nur besonders viel Auslauf, sondern werden auch ausschliesslich mit frischem Gras und Heu gefüttert. Eine Investition, die sich auszahlt: Das Beste aus der Schweizer Natur für einen kraftvollen Käse.

Rundum gesund

Der Emmentaler AOP URTYP® ist nicht nur urgewaltig im Geschmack, sondern auch noch ausgesprochen gesund – kommen auf ein Kilogramm Käse doch etwa zwölf Liter Milch. Somit ist der Emmentaler AOP URTYP® eine hervorragende Proteinquelle und ein erstklassiger Kalziumlieferant. Dies sorgt dafür, dass Knochen und Zähne gesund bleiben. Die Vitamine A, D, B2 und B12 haben einen grossen Einfluss auf unser Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit. Mit nur 0,5 Gramm Salz pro 100 Gramm ist der Emmentaler AOP URTYP® zudem äusserst salzarm und er ist auf natürliche Weise laktosefrei. Eine hochwertige Energiequelle, die köstlich schmeckt und zugleich guttut! Dies gilt übrigens für alle Emmentaler AOP.

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. Seine einzigartige Emmentaler-Note erhält der Käse während des Reifungsprozesses. Je nach Reifungsdauer von nussig-mild bis aromatisch-kräftig. Dies ist nicht der einzige Grund, weshalb der Emmentaler AOP auch als König der Käse gilt. Er wird aus frischer, unbehandelter Rohmilch und frei von jeglichen Zusatzstoffen produziert, von erfahrenen Käsermeistern, die den Emmentaler immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Dank der Käsereimarkte lässt sich jeder Emmentaler AOP-Laib bis zu seinem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen. www.emmentaler.ch

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Telefon +41 43 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Luana Monopoli, Projektleiterin Marketing & Kommunikation
Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Telefon +41 31 388 42 45, l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch