

EMMENTALER SWITZERLAND CONSORTIUM EMMENTALER AOP

Berne/Zollikon, mai 2020

UN FROMAGE AUX DIMENSIONS PARFAITES L'EMMENTALER AOP SUISSE – L'ORIGINAL DANS TOUTE SA SPLENDEUR!

Tout le monde connaît l'Emmentaler AOP suisse! 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 de noisette légèrement épicé. 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

Grâce à une tradition de longue date et une qualité exceptionnelle, l'Emmentaler AOP est un produit résolument haut de gamme strictement contrôlé par l'interprofession Emmentaler Switzerland. Ainsi, chaque meule peut être tracée jusqu'à son origine et son lieu de production par le biais du numéro d'agrément de la fromagerie qui a fabriqué le fromage.

La production jusqu'à la perfection

Chaque année, près de 17'000 tonnes d'Emmentaler AOP sont fabriquées selon une recette originale datant de plusieurs siècles en arrière dans 111 fromageries sélectionnées avec soin, pour être vendues en Suisse, mais aussi à travers le monde entier. L'Emmentaler AOP correspond parfaitement aux exigences actuelles des consommateurs et des consommatrices avertis. L'Emmentaler AOP est fabriqué à partir de lait frais et cru des fermes voisines, issu de vaches élevées en plein air et nourries à l'herbe fraîche et au foin. Il faut environ 12 litres de lait pour fabriquer un kilo d'Emmentaler AOP – une source précieuse de protéines pour ce fromage d'exception.

Immédiatement après la livraison, le lait cru est travaillé par des maîtres fromagers expérimentés selon un processus artisanal traditionnel, et façonné en meules de 80 à 100 cm de diamètre. Une activité physiquement exigeante dans le milieu humide de la fromagerie, qui nécessite une certaine rapidité et beaucoup de concentration: le timing et l'expérience jouent un rôle déterminant. Ensuite, le processus est beaucoup plus lent et il faut s'armer de patience.

De jolies étiquettes Emmentaler AOP sont apposées sur les meules bien galbées, qui sont ensuite entreposées pour affinage dans les caves de la fromagerie pour une durée de 6 à 8 semaines. C'est pendant le processus de maturation que se forment le goût unique et les trous caractéristiques de l'Emmentaler AOP. Après cette première phase, les meules sont entreposées dans les caves de stockage de la fromagerie où elles vont séjourner entre 2 et 4 semaines. Pour terminer la période d'affinage, c'est-à-dire jusqu'à ce que le fromage ait au minimum 120 jours, les meules d'Emmentaler AOP sont stockées dans les caves des affineurs sélectionnées avec soin, où elles développent toute leur saveur. Durant cette période, les meules sont régulièrement retournées, soignées et contrôlées. Ce n'est qu'à l'issue de la période d'affinage, qui dure au minimum quatre mois, et après plusieurs contrôles que le fromage est prêt à être dégusté. Un grand moment d'émotion.

Doux ou affiné. Tout est question de goût

L'Emmentaler AOP a des saveurs très différentes selon le degré d'affinage. Il faut compter 4 mois au minimum pour l'Emmentaler AOP doux, 8 mois pour un goût plus soutenu, et 12 mois pour arriver à pleine maturité. Tous les Emmentaler AOP sont stockés et conservés dans des caves sèches. L'Emmentaler AOP affiné en grotte, l'Emmentaler AOP Couronné et le petit dernier de la famille, l'Emmentaler AOP URTYP®, poursuivent leur affinage pendant plusieurs mois dans une cave humide. L'Emmentaler AOP URTYP® est alors affiné à point. On notera que plus l'Emmentaler AOP est affiné, plus sa croûte est foncée.

L'Emmentaler AOP est sans aucun doute le meilleur, et ce n'est pas Matthias Sempach, ambassadeur de la marque et agriculteur, qui dira le contraire.

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser:

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

Luana Monopoli, Marketing & Communication Officer
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Case postale, 3000 Berne 14
Tél. 031 388 42 45, E-mail: l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch