



SWITZERLAND CHEESE MARKETING

Emmentaler DOP

L'Emmentaler DOP, l'originale e inimitabile formaggio coi buchi nato nella valle svizzera da cui prende il nome, ancora oggi è prodotto seguendo i tradizionali metodi artigianali, esclusivamente con latte crudo fresco della regione. Latte di mucche, nutrite solo con erba fresca e fieno, in modo totalmente naturale. Come del tutto naturale è il processo di maturazione durante il quale si formano i caratteristici buchi. Emmentaler DOP richiede un periodo di stagionatura molto più lungo rispetto alla maggior parte degli altri formaggi: dal classico, maturato da 4 a 5 mesi, al Réserve, 8 mesi, all'Emmentaler DOP Grotta (1 anno di maturazione), per poi arrivare a URTYP® che vanta una stagionatura di 15 mesi. Dal caratteristico gusto aromatico, l'Emmentaler DOP è estremamente versatile in cucina.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mi piace

WONDERFUL PESTICHIOLI
Sale e Pepe e Peperoncino Dolce

SAVER
Dado Vegetale

SWITZERLAND
CHEESE MARKETING
Emmentaler DOP

NOUVEAUX
Già Pronti Per Te!