



EMMENTALER

Wer kennt ihn nicht, den Schweizer Emmentaler AOP! Es ist der, mit seinem Durchmesser von 80 bis 100 cm, seinen 75 bis 120 Kilogramm und der Reifung von mindestens vier Monaten in ausgesuchten Käsekellern. Er wird immer noch traditionell handwerklich aus frischer unbehandelter Rohmilch und frei von jeglichen Zusatzstoffen von erfahrenen Käsemeistern hergestellt.

Der Emmentaler AOP ist durch seine Tradition und hervorragende Qualität ein absolutes Premium-Produkt, welches von der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland streng und laufend kontrolliert wird. So lässt sich jeder einzelne Emmentaler AOP-Laib dank seiner Käsereimarke bis zu seinem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen. Abhängig vom jeweiligen Reifegrad weisen Emmentaler AOP ganz



verschiedene Geschmacksausprägungen auf. Als mild wird der Emmentaler AOP im Alter von mindestens vier Monaten angeboten, als angereift gilt er ab acht und als vollausgereift nach zwölf Monaten. Die Emmentaler AOP werden in trockenen Käsekellern gelagert und gepflegt. Der höhlengereifte Emmentaler AOP, der Emmentaler AOP Eidgenoss sowie der Emmentaler AOP URTYP® werden zusätzlich noch für die Affinage mehrere Monate in einem Feuchtkeller gelagert. Mild oder reif? Einfach probieren. Es ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. www.emmentaler.ch

GRETHER'S PASTILLES

Die vier Golddosen mit Grether's Pastilles Blackcurrant zuckerfrei Limited Editions nehmen jeweils ein schönes, berührendes, familiäres und typisch schweizerisches Thema auf. Die diesjährige Hauptinspiration ist die Stimme, weil sich die Pastillen mit pflanzlichem Glycerin wie ein Schutzfilm auf die beanspruchten Stimmbänder legen und wohltuend auf Hals und Stimme wirken. Singen macht gute Laune – eine nostalgische Schweizer Liedreise im Wandel der Jahreszeiten. Für die Umsetzung dieses Themas hat sich auch die Basler Illustratorin Patrizia Stalder in ihre Kindheit zurückversetzt und Frühlingsgefühle im Emmentaler illustriert, gewidmet dem Lied «Ringel, Ringel, Reihe». Das Aescher-Wildkirchli im Appenzellerland ist ein begeisterndes Sujet – nicht nur auf Instagram, sondern nun auch auf der kultigen Golddose. «Lueget vo Bärg und Tal» ist die passende Liedbegleitung. «Te voici, Vigneron!» gibt in den Weinbergen von Lavaux an den Ufern des Genfersees während der herbstlichen Erntezeit den Ton an. Das Volkslied «Le Vieux Chalet», auch bekannt unter dem Namen «Là-haut sur la montagne», erzählt von der Walliser Bergwelt. Im tief verschneiten Winter treffen wir hier Hirsch und Fuchs auf Futtersuche.



In Apotheken und Drogerien erhältlich.



REBELS 0.0%

Das Schweizer Start-Up REBELS 0.0% erweitert sein Sortiment um zwei weitere alkoholfreie Drinks – eine Spritz- und eine Amaretto-Alternative. Oft sind es persönliche Entscheidungen, den eigenen Alkoholkonsum reduzieren zu wollen. Dolce Vita ganz ohne Kater. Der alkoholfreie Spritz sorgt mit Geschmacksnoten von bittersüssen Orangen, fruchtigem Rhabarber, frischen Zitrusaromen sowie der Bitterkeit von Chinarinde und einem leicht pfeffrigen Abgang für ein Apéro Feeling wie auf der Piazza in Italien. Amaretto, die ebenfalls ursprünglich aus Italien stammende Spirituose wird aus Bittermandeln oder Aprikosenkernen und teilweise auch süssen Mandeln hergestellt. Typische süsse Marzipan Noten von Mandeln, harmonisiert mit der Süsse von Vanille und Kirsche, klassische cremig nussig im Geschmack und leicht bitter, würzig und besonders langanhaltend im Abgang. Die wohl bekannteste Anwendung von Amaretto ist gemixt als Sour. Aber auch in weihnachtlichen Getränken und Dessertrezepten, wie zum Beispiel Tiramisu, findet sich Amaretto wieder.

www.rebels00.com

DAR-VIDA

Mit den Crackern auf Roggen-Basis mit Haferflocken erweitert DAR-VIDA seine vegane, gesunde Linie. Die extra knusprigen Rustico enthalten eiweissreiches Quinoa, Leinsamen voller guter Fette und Vitamine und werden mit Schweizer Rapsöl gemacht. Damit sind die mundgerechten Cracker im wiederverschliessbaren Beutel mehr als nur ein praktischer Genuss für zuhause oder unterwegs.

www.darvida.ch



PRODUKTNEUHEIT IM BLOG WWW.AURUMSWELTEN.CH
IMPRESSUM: REDAKTION / ANZEIGEN SCHWEIZ
RAVERTA MARKETING GMBH
Wannenholzstrasse 23, CH-8046 Zürich
Tel. 044 383 62 61, Fax 044 383 37 11
E-mail: raverta@raverta.ch
Layout/Grafik: Egli & Partner AG / www.egliundpartner.com