

Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B
Postfach, 3000 Bern 14

Telefon +41 (0)31 388 42 42
Fax +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch



EMMENTALER
SWITZERLAND

PORTRAIT EMMENTALER SWITZERLAND

Bern, 1. Januar 2023

Über Emmentaler Switzerland

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland fördert im Auftrag der Mitglieder – bestehend aus den drei Interessengruppen Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen – den natürlichen, aus Rohmilch hergestellten Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert den Emmentaler AOP weltweit im Premium-Segment mit dem Ziel, einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder zu schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie durch ein gemeinsames Basismarketing und den Markenschutz. Emmentaler Switzerland setzt sich für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des Emmentaler AOP ein und unterstützt dabei eine Milch- und Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen, umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt. Weiter sichert die Sortenorganisation den Herkunftsschutz des AOP Qualitätssiegels, bestimmt die Qualitätsziele und überwacht die gemäss dem Pflichtenheft genau definierten Qualitätsanforderungen.

www.emmentaler.ch

Über Emmentaler AOP

Gemacht in über 100 Dorfkäsereien: Der Emmentaler AOP steht für Genuss Qualität, Tradition, Regionalität und ist ein nachhaltig hergestelltes Schweizer Naturprodukt. Tägliche Sorgfalt, ehrliches Handwerk und Leidenschaft zeichnen die Macher aus – in über 100 Dorfkäsereien entsteht dank der erfahrenen Käserinnen und Käser in passionierter Handarbeit aus frischer, regionaler Rohmilch der Emmentaler AOP. Dank der Käserinummer auf jeder Rinde lässt sich jedes Stück Emmentaler AOP bis zur Dorfkäserei zurückverfolgen. Der Emmentaler AOP ist ein echtes Schweizer Naturprodukt frei von Zusatzstoffen. Er ist zudem ein erstklassiger Kalziumlieferant, eine Protein- und Vitaminquelle und von Natur aus laktosefrei. Doch nur wenn am Ende alles perfekt ist, schafft es ein Stück Emmentaler AOP bis auf den Teller. Zeit, Geduld, Expertise und sorgfältige Pflege während der Reifung sind die Zutaten für hervorragenden Genuss – bei neun unterschiedlichen Reifegraden von mild bis intensiv rezent ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ob pur oder in Kombination mit anderen feinen Zutaten, ob in kalten oder warmen Gerichten – der Emmentaler AOP ist gemacht zum Geniessen. www.emmentaler.ch

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse49, 87002 Zollikon

Telefon +41 43 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, Direktor, Zieglerstrasse 43B, Postfach, 3000 Bern 14

Telefon +41 31 388 42 42, urs.schluechter@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch