



RETRATO ESCRITO

Bern, 1 de enero de 2023

Sobre Emmentaler Switzerland

La organización de variedades Emmentaler Switzerland promueve el Emmentaler DOP natural, elaborado con leche cruda, con una estrategia sostenible y a largo plazo en nombre de todos sus miembros. La organización está compuesta por tres grupos de interés: productores de leche, productores de queso y empresas comerciales. Emmentaler Switzerland tiene como objetivo mantener una imagen uniforme y posiciona al Emmentaler DOP en todo el mundo en el segmento premium con el objetivo de crear beneficios tangibles para sus miembros. Esto se consigue contribuyendo a configurar las condiciones marco políticas, jurídicas y económicas, así como mediante la comercialización básica a nivel conjunto y la protección de la marca. Emmentaler Switzerland está comprometida con la producción y maduración rentable y de alta calidad del Emmentaler DOP y, al hacerlo, apoya una producción de leche y queso que tome en consideración las preocupaciones de una agricultura y una ganadería naturales y respetuosas con el medio ambiente. Además, la organización de variedades garantiza la protección de origen del sello de calidad DOP, determina los objetivos de calidad y supervisa los requisitos de calidad definidos con precisión de acuerdo con el pliego de obligaciones.

www.emmentaler.ch

Sobre el Emmentaler DOP

Elaborado en más de 100 queserías de pueblo: el Emmentaler DOP es sinónimo de placer, calidad, tradición y regionalismo, y es un producto natural suizo producido de forma sostenible. El cuidado diario, el trabajo artesanal honesto y la pasión son las señas de identidad de los productores: en más de 100 queserías de pueblo, el Emmentaler DOP se crea a partir de leche cruda fresca y regional gracias al apasionado trabajo artesano de experimentados queseros y queseras. Gracias al número de queso que figura en la corteza, cada pieza de Emmentaler DOP puede rastrearse hasta la quesería de pueblo donde se ha elaborado. El Emmentaler DOP es un auténtico producto natural suizo sin aditivos. También es una fuente de primer orden de calcio, proteínas y vitaminas, y no contiene lactosa de forma natural. Pero el Emmentaler DOP solo llega a la mesa cuando finalmente todo resulta perfecto. El

tiempo, la paciencia, la experiencia y el cuidado durante el proceso de maduración son los ingredientes para un placer extraordinario: con nueve grados diferentes de maduración, de dulce a intensamente picante, siempre hay una variedad perfecta para cualquier paladar. Ya sea solo o en combinación con otros finos ingredientes, tanto en platos fríos como calientes, el Emmentaler DOP está hecho para su disfrute.

www.emmentaler.ch

Para más información, póngase en contacto con:

Oficina de prensa: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon

Teléfono +41 43 488 86 00, Correo electrónico: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, Director, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Berna 14, Teléfono +41 31 388 42 42, u.schluechter@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch