



PROFILO EMMENTALER SWITZERLAND

Bern, 1 gennaio 2023

A proposito di Emmentaler Switzerland

L'organizzazione di categoria Emmentaler Switzerland si dedica alla promozione a lungo termine e sostenibile dell'Emmentaler DOP naturale prodotto da latte crudo per conto dei suoi membri, rappresentati dai tre gruppi di interesse dei produttori di latte, dei caseifici e delle aziende commerciali. Emmentaler Switzerland punta a proporre un'immagine unitaria dell'Emmentaler DOP e lo posiziona nel segmento premium a livello globale con lo scopo di creare vantaggi tangibili per i suoi membri. Questo obiettivo viene raggiunto con la definizione congiunta delle condizioni quadro politiche, legali ed economiche, nonché con attività di marketing comuni e la tutela del marchio. Emmentaler Switzerland si adopera per garantire processi di produzione e stagionatura dell'Emmentaler DOP improntati a efficienza economica ed eccellenza qualitativa, al tempo stesso sostenendo un settore lattiero-caseario che tenga conto dell'esigenza di pratiche agricole e zootecniche naturali e rispettose dell'ambiente. Inoltre, l'organizzazione di categoria assicura la protezione dell'origine del marchio di qualità DOP, determina gli obiettivi di qualità e controlla i requisiti qualitativi definiti con precisione in base all'elenco degli obblighi.

www.emmentaler.ch

Alla scoperta dell'Emmentaler DOP

Prodotto in oltre 100 caseifici di paese: l'Emmentaler DOP, un prodotto svizzero naturale e realizzato in modo sostenibile, è sinonimo di qualità, tradizione e regionalità. Impegno quotidiano, onesto lavoro artigiano e passione sono i tratti distintivi dei casari che, distribuiti in oltre 100 caseifici di paese, lavorano con dedizione il latte crudo fresco di provenienza regionale per trasformarlo in Emmentaler DOP. Il numero di caseificio impresso sulla crosta consente di risalire all'origine di ogni forma di Emmentaler DOP. L'Emmentaler DOP è un autentico prodotto naturale svizzero senza additivi, nonché un'eccellente fonte di calcio, proteine e vitamine, privo di lattosio per natura e che arriva sulle tavole dei consumatori solo dopo aver dimostrato la perfezione in ogni dettaglio. Tempo, pazienza, esperienza e cura attenta durante il processo di stagionatura sono gli ingredienti indispensabili per un risultato eccezionale: con nove diversi gradi di stagionatura, da delicato a molto intenso, ce n'è

per tutti i gusti. Puro o in combinazione con altri delicati ingredienti, per pietanze fredde o calde, l'Emmentaler DOP assicura sempre il piacere del palato.

www.emmentaler.ch

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Ufficio stampa: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon

Telefono +41 43 488 86 00, e-mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, Direttore, Zieglerstrasse 43 B, Casella postale, 3000 Bern 14, Telefono +41 31 388 42 42, u.schluechter@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch