



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 3. Januar 2024

Emmentaler Switzerland und Cookinesi by Zoe überraschen mit einem Dreikönigskuchen mit höhlengereiftem Emmentaler AOP!

Zum Dreikönigstag am 6. Januar 2024 hat Zoe Torinesi, Moderatorin, Rezeptautorin und Ambassadorin von Emmentaler Switzerland, ein [Rezept für einen feinen Dreikönigskuchen](#) kreiert. Das Gebäck mit edlem höhlengereiftem Emmentaler AOP, Baumüssen und Thymian schmeckt auch in einer salzigen Version fantastisch und versinnbildlicht mit seinen Teilkuchen wunderbar die Emmentaler AOP Markenphilosophie «Share a Piece of You».

Wie wäre es zur Abwechslung einmal mit einem rezenten Dreikönigskuchen? Im Rezept der bekannten Rezeptautorin und Emmentaler Switzerland Ambassadorin Zoe Torinesi haben Hagelzucker und Sultaninen für einmal nichts verloren. Dafür kommen würziger höhlengereifter Emmentaler AOP, gehackte Baumüsse, Thymian, Weissmehl, gewürfelte Butter und ein Ei in die Teigschüssel. Sein einzigartig fruchtig-würziges Aroma erhält der höhlengereifte Emmentaler AOP durch seine 12-monatige Reifung im Naturfelsenkeller bei 13 Grad Celsius und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit. Goldgelb gebacken, ist der Dreikönigskuchen «à la Cookinesi» eine royale Delikatesse, die sich wunderbar gemeinsam mit Freunden bei einem Glas Weisswein oder einem feinen Tee geniessen lässt.

Share a Piece of Your Cake

Der Dreikönigskuchen mit seinen herausbrechbaren Teilkuchen versinnbildlicht aber auch perfekt die Emmentaler Switzerland-Philosophie «Share a Piece of You». Diese entspricht dem Lebensstil der Millennials, der Geselligkeit, Genuss und Wohlbefinden betont. Beim Essen orientieren sie sich sehr an Qualität, Nachhaltigkeit, Tierwohl und

Transparenz. Das sind Werte, die den Emmentaler AOP als nachhaltig hergestelltes Schweizer Naturprodukt seit Jahrhunderten auszeichnen. Kurze Wege zwischen Bauernhöfen und Dorfkäsereien garantieren, dass die frische, regionale Rohmilch innerhalb von 24 Stunden verarbeitet wird. Der Emmentaler AOP ist zudem frei von Zusatzstoffen, ein erstklassiger Kalziumlieferant sowie eine Protein- und Vitaminquelle und von Natur aus laktosefrei.

Über Emmentaler AOP

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

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Telefon +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Cornelia Brechbühl, Senior Manager Brand, Marketing und Kommunikation Markt Schweiz
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Fon 031 388 42 49, E-Mail: c.brechbuehl@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch