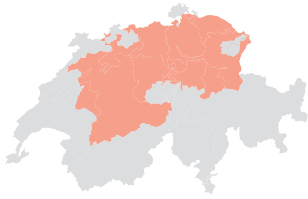




EMMENTALER
SWITZERLAND



Emmentaler AOC.

Das Schweizer Original
mit dem unvergleichlichen Geschmack.
Ein Stück Schweizer Natur mit Tradition.

Sanfte, saftig-grüne Hänge, schmucke Dörfer, Bauernhäuser, die sich unter riesigen Dächern verbergen, und behäbige, reich geschmückte Höfe kennzeichnen den zauberhaften Charakter der Landschaft, aus der dieser grosse Käse stammt. Jeder Laib ist ein Stück feinsten Handarbeit wie sie seit mehreren Jahrhunderten in Dorfkäsereien ausgeübt wird. Seine Tradition, seine Erscheinung und seine herausragende Qualität machen den Emmentaler AOC weltweit zum unbestrittenen «König der Käse».

Rund 1'200 Liter naturbelassene Rohmilch, Wasser, Lab, Bakterienkulturen sowie viel Können, Erfahrung und Zeit benötigt der Käser, um einen ca. 95 kg schweren, runden Laib herzustellen. Der Emmentaler AOC ist absolut frei von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Organismen. Seinen typischen Geschmack verdankt der Emmentaler AOC der silagefreien Fütterung der Kühe, der traditionellen Verarbeitung sowie der Verwendung von Propionsäurebakterien-Kulturen. Nach dem Salzbad reift der Käse zuerst im warmen Gärkeller, wo sich die charakteristischen Emmentaler Käselöcher bilden. Anschliessend findet der Reifungsprozess im kühlen Lagerkeller statt. Bereits bei der Produktion wird die patentierte Käsemarke auf einer Laibseite angebracht. Dadurch verbindet sich diese fälschungssichere Markierung dauerhaft mit der Rinde. Jeder Laib ist strahlenförmig mit dem Markenzeichen «Emmentaler AOC» und der Betriebszulassungsnummer der Dorfkäserei gekennzeichnet. Durch diese flächendeckende Markierung kann Emmentaler AOC auch in geschnittener und verpackter Form als Original identifiziert und eindeutig von Nachahmungen unterschieden werden. Denn nur der Original Emmentaler AOC stammt aus kontrollierter Produktion und genügt den strengen Qualitätsanforderungen des AOC Pflichtenhefts.

Emmentaler AOC muss während mindestens vier Monaten im Produktionsgebiet affiniert und gepflegt werden. Mit seiner ebenmässigen Rinde, seinem elfenbeinfarbenen Käseteig, der kirschgrossen Lochung und dem unvergleichlichen, je nach Reifegrad unterschiedlich ausgeprägten Aroma ist der Emmentaler AOC ein echtes Stück Schweizer Natur und Kultur. Käseliebhaber schätzen ihn als Delikatesse auf jeder Käseplatte sowie als Bereicherung zum Frühstück oder als Abrundung zum Nachtisch. Er bildet aber auch eine geschmackvolle Grundlage für die warme Küche.



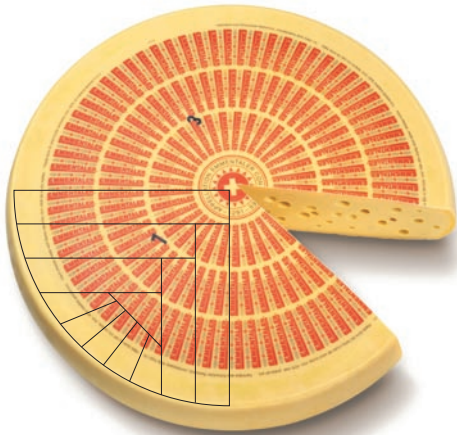
Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Emmentaler Switzerland
Kapellenstrasse 28, CH-3011 Bern
Telefon ++41 (0)31 388 42 42 Fax ++41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch

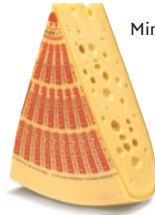





EMMENTALER
SWITZERLAND



Emmentaler AOC (Classic)



Mind. 4 Monate gereift

Emmentaler AOC 



Mind. 4 Monate gereift, hergestellt aus Bio-Milch, welche die strengen Bestimmungen der Organisation BIO SUISSE erfüllt

Emmentaler AOC Réserve



Mind. 8 Monate gereift, dunkelbraune Rinde, feiner, mürber Teig, ausgeprägt würziger Geschmack

Emmentaler AOC Höhlengereift



Mind. 12 Monate gereift, davon mind. 6 in einem natürlichen Felsenkeller, dunkle bis schwarze Rinde, feiner, mürber Teig, vollaromatischer Geschmack

Emmentaler AOC. Hartkäse aus der Schweiz

Ursprung	Emmental (Tal des Flusses Emme im Kanton Bern).		
Ursprungsschutz AOC	Appellation d'Origine Contrôlée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 2006.		
Herstellungsgebiet	Kantone Aargau, Bern, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St.Gallen, Thurgau, Zug, Zürich und Teile des Kantons Freiburg.		
Rohstoff	Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden. Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten.		
Form, Grösse, Gewicht	Runde, flache bis gewölbte Laibe, Durchmesser 80–100 cm, Höhe 16–27 cm, Gewicht 75–120 kg (durchschnittlich 95 kg).		
Besondere Merkmale	Die charakteristischen Löcher des Emmentaler Käses bilden sich während des Reifeprozesses. Durch die natürliche Gärung entsteht Kohlendioxidgas, das sich an verschiedenen Stellen im Käseteig sammelt, ohne entweichen zu können. Diese Stellen bilden die berühmten Löcher im Käselaub.		
Fettgehalt	Min. 45 % Fett i. Tr., Vollfettstufe		
Rinde	Natürlich, fest, goldgelb, auf einer Laibseite mit der Käsereimarkte versehen. Mit zunehmendem Alter (Réserve) dunkler, bei höhlengereiftem Emmentaler AOC dunkelbraun bis schwarz und mit einer Patina überzogen.		
Teig	Elfenbeinfarben bis hellgelb.		
Konsistenz	Geschmeidig, schnittfähig, mit zunehmendem Alter fein, mürbe		
Lochung	Kirschlochung, mehrheitlich 2–4 cm gross.		
Reifedauer / Geschmack	Classic und Bio:	mind. 4 Monate	Nussig-mild
	Réserve:	mind. 8 Monate	Ausgeprägt würzig
	Höhlengereift:	mind 12 Monate*	Vollaromatisch
	*davon mind. 6 Monate in einem natürlichen Felsenkeller		
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	36 g	Mineralstoffe 4 g
	Eiweiss	29 g	Kalorien 395 kcal
	Fett	31 g	Joules 1'640 kJ

Der Kochsalzgehalt ist mit 0,5 g extrem niedrig für einen Hartkäse. 100 g decken den ungefähren Tagesbedarf eines Erwachsenen an Kalzium und 50% an Eiweiss.



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Emmentaler Switzerland
Kapellenstrasse 28, CH-3011 Bern
Telefon ++41 (0)31 388 42 42 Fax ++41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch

