

# I FORMAGGI SVIZZERI IN 12 PUNTI

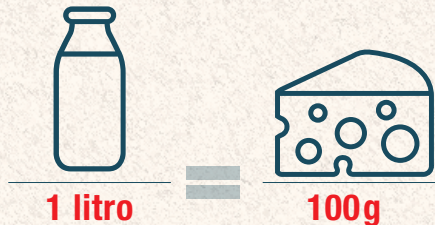
## 100% LATTE SVIZZERO

Tutti i formaggi svizzeri sono fatti con 100% latte svizzero.



## 1 LITRO DI LATTE = 100 G DI FORMAGGIO

Si usa 1 litro di latte per ogni 100 grammi di formaggio.  
(per Emmentaler DOP e Gruyere DOP).



## MUCCHE NUTRITE CON ERBA FRESCA E FIENO

Mucche libere **allevate al pascolo** **minimo 230 giorni all'anno** e nutrite con erba fresca e fieno.



## INGREDIENTI NATURALI

Solo ingredienti naturali: latte fresco, caglio e sale.



## SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

I produttori svizzeri di formaggio ottemperano a severe norme di rinunciare all'impiego di coloranti artificiali e conservanti.



## NATURALMENTE PRIVI DI LATTOSIO

Durante la fabbricazione il lattosio è viene trasformato e quando sono pronti per il consumo, sono privi di lattosio.



## RICCHI DI CALCIO

100 g di formaggio contengono 1 grammo di calcio.



## SENZA GLUTINE

Per la fabbricazione non viene utilizzato alcun ingrediente a base di cereali.



## FONTE DI ENERGIA

Fonte di energia, ottimi come sostituti della carne.



## ADATTI A UNA DIETA VEGETARIANA



## QUALITÀ GARANTITA

Garantiti dal Consorzio: qualità sempre monitorata.



## RICCHI DI GUSTO

Perfetti sia degustati da soli che come ingredienti di qualità.





# I FORMAGGI SVIZZERI

Uniti nella tradizione, diversi nel gusto.

## STAGIONATURA

4 mesi

## GUSTO

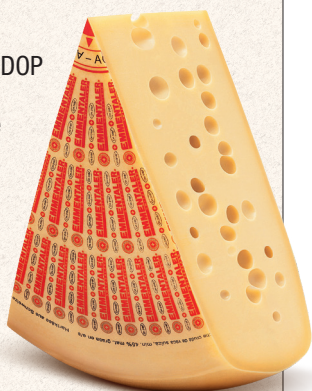
delicato, dolce con sentore di noci

I caratteristici buchi dell'Emmentaler DOP si formano durante la stagionatura delle forme che maturano in apposite cantine.

Grazie alla temperatura e all'umidità, all'interno di ogni forma si verifica una fermentazione e il gas prodotto, non riuscendo ad uscire dalla forma scoppia, creando i famosi "occhi".



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND



**Ideale da solo, accompagnato con un bicchiere di vino, a cubetti in insalate, fuso in toast o a fettine in tramezzini.**

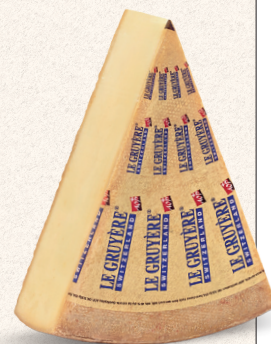
## STAGIONATURA

6-9 mesi

## GUSTO

tenero e raffinato

Attenzione a non confonderlo con il Groviera! Le Gruyère DOP, può avere qualche fessura, ma ha una pasta omogenea di colore paglierino. La crosta durante la stagionatura viene continuamente spazzolata con acqua e sale. Questo processo favorisce la maturazione del formaggio dalla crosta verso l'interno.



**Ideale per la fonduta, a cubetti con miele o confetture, in preparazioni come torte salate o piatti gratinati.**

## STAGIONATURA

18-36 mesi

## GUSTO

intenso e molto saporito

Si dice sia il più antico formaggio svizzero, risalente addirittura a Guglielmo Tell. Le sue forme vengono riposte su ripiani di legno in verticale e continuamente asciugate in modo che la pasta all'interno si asciughi, prendendo la caratteristica consistenza extra dura e granulosa.



**Grattugiato per insaporire, ma anche a scaglie o a cubetti come aperitivo, o abbinato ad aceto balsamico o confetture.**

## STAGIONATURA

3 mesi

## GUSTO

sapore ricco e aromatico, saporito

Viene spazzolato regolarmente con una salamoia segreta durante il suo processo di stagionatura. La formula dello speciale estratto è un mix selezionato di erbe, radici, foglie, petali di fiori, semi e scorze. Questo processo aiuta a creare il gusto così aromatico.



**Ottimo consumato da solo accompagnato da un buon vino e impreziosito con confetture di zucca e zenzero, pomodori verdi o cipolle.**

## STAGIONATURA

3-4 mesi

## GUSTO

puro, aromatico e intenso

È l'unico formaggio che non viene mai tagliato ma solo raschiato utilizzando l'apposito strumento chiamato Girolle, uno speciale tagliere dotato di una speciale lama che consente di raschiare la superficie del prodotto dando luogo a originali rosette di Tête de Moine DOP.



**Ideale consumato a rosette come aperitivo, oppure come decoro di insalate o di altri piatti, perfetto per mantecare un risotto, utilizzato al posto del burro.**

## STAGIONATURA

3-5 mesi

## GUSTO

cremoso, aroma rotondo

La forma di formaggio è fatta arrostitire al fuoco, fino a quando la superficie tagliata comincia a fondere: la parte fusa viene delicatamente raschiata con una palettina e la forma posata nuovamente sopra il fuoco. Quest'operazione può anche essere fatta in casa, utilizzando i pratici formelletti per Raclette.



**Da gustare in purezza oppure accompagnato ad affettati e a verdure alla griglia o al vapore.**