



[Agroscope, wiha, Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Bern](#)

Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B
Postfach
CH-3000 Bern 14

Bern, 14. November 2018

Ⓓ

Bei der Herstellung von **Emmentaler AOP** wird die Laktose innerhalb der ersten 24 h durch Milchsäurebakterien vollständig in Milchsäure umgewandelt. Dieser Käse ist darum im konsumreifen Zustand **absolut laktosefrei**.

Da bei der Herstellung dieses Käses auch keine Zutaten oder Hilfsstoffe auf Getreidebasis eingesetzt werden, ist Emmentaler AOP ausserdem **glutenfrei**.

Ⓕ

Lors de la fabrication de l'**Emmentaler AOP**, le lactose est entièrement transformé en acide lactique par les bactéries lactiques durant les 24 premières heures. Lorsqu'il est prêt à la consommation, l'Emmentaler AOP est **exempts de lactose**.

Pour la fabrication de ce fromage, aucun ingrédient ou matériel auxiliaire à base de céréales n'est utilisé, ainsi l'Emmentaler AOP est **exempt de gluten**.

Ⓘ

Durante la fabbricazione del **Emmentaler AOP**, il lattosio é completamente trasformato in acido lattico dai batteri lattici nelle prime 24 ore. Di conseguenza, quando é pronto per il consumo, l'Emmentaler AOP é **privo di lattosio**.

Per la fabbricazione di questo formaggio non viene utilizzato alcun ingrediente o materiale ausiliario a base di cereali, per cui l'Emmentaler AOP **non contiene glutine**.

Ⓔ

During production of **Emmentaler AOP** cheese, lactose is fully metabolized into lactic acid by lactic acid bacteria during the first 24 hours. Emmentaler AOP is therefore **absolutely free from lactose** at the time of consumption.

No cereal-based ingredients or additives are used for production, so that Emmentaler AOP cheese is **free from gluten**.

Agroscope
Forschungsbereich Mikrobielle Systeme für Lebensmittel

Käsereikonsulent