



PRINCIPALI INFORMAZIONI SUI FORMAGGI SVIZZERI



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it





Perché scegliere i formaggi svizzeri?

Da secoli i Formaggi dalla Svizzera sono sinonimo di **alta qualità, tradizione, sapore, genuinità** e cura artigianale: sono tutti prodotti secondo antiche e ferree regole, sottoposti a severi controlli che ne garantiscono l'unicità.

Ricchi di gusto

Ogni formaggio svizzero ha un carattere diverso: più dolce, più aromatico, oppure più stagionato e intenso in funzione dei differenti tempi e modi di lavorazione.

Quasi tutti i formaggi svizzeri non contengono lattosio (Emmentaler, Gruyère, Sbrinz, Tête de Moine, Raclette, Vacherin Mont-d'Or) perché viene eliminato durante la pressatura e la stagionatura.

Naturalmente senza lattosio

Nelle fasi di produzione non vengono utilizzati ingredienti a base di cereali, per cui i formaggi svizzeri sono adatti anche

per chi soffre di intolleranze alimentari.

Privi di glutine





**Buoni
e naturali**

I formaggi svizzeri sono **naturali perchè in Svizzera è vietato l'uso di additivi chimici e farine**

animali nei mangimi: il latte proviene da mucche allevate in pascoli incontaminati, non è pastorizzato, viene portato subito dopo la mungitura ai caseifici, due volte al giorno, e immediatamente lavorato.



I formaggi svizzeri contengono proteine di alta qualità, calcio, vitamine, sali minerali: sono ideali per un'alimentazione equilibrata e completa.

**Nutrienti
per tutti**

**Garanzia
DOP**

La Denominazione di Origine Controllata è il massimo riconoscimento per un prodotto alimentare: il bollino DOP garantisce qualità di lavorazione, zona di produzione e proprietà organolettiche (sapore, colore, consistenza).





EMMENTALER
SWITZERLAND



Prodotto nella Valle dell'Emme
e in altre zone al confine
con la Svizzera tedesca

Il grande classico dal gusto inconfondibile

Delicato gusto di noci

Pasta dura, prodotto solo con latte di mucche pezzate bianco e marrone: il più famoso dei formaggi svizzeri è da secoli lavorato nei piccoli caseifici con **latte crudo non pastorizzato** e immutati procedimenti artigianali.

Il formaggio con i buchi

I caratteristici buchi si formano durante le fasi di maturazione quando le forme vengono stagionate in apposite cantine. È qui che grazie alla temperatura e all'umidità si **creano i famosi 'occhi'** dell'Emmentaler. **La stagionatura dura da 4 a 15 mesi.**



L'unico originale svizzero

È un formaggio molto imitato, ma **l'unico autentico è garantito dal Consorzio** si riconosce dal marchio **Emmentaler**

CH 3254

accompagnato dal bollino DOP presente sulla crosta o sulle confezioni. Attraverso il **numero iscritto in un'ovale sulla crosta** si risale al caseificio originario e alla tracciabilità della filiera di produzione.

**L'UNICO ORIGINALE
SVIZZERO**

Come gustarlo

Ideale da solo, accompagnato con vini dal sapore fruttato, ma anche a cubetti nelle insalate o abbinato a carni bianche, fuso in toast o a fettine nei tramezzini. Ottimo per preparare sfornati, quiches, gratin e zuppe.





LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Il gusto unico della Svizzera



Prodotto nella zona omonima
della Svizzera francese

Aroma raffinato ricco di profumi

Profumo di erbe alpine

Pasta dura e colore paglierino, prodotto con latte crudo non pastorizzato solo da **mucche bianche e nere** nutrite con **fieno ricco di erbe alpine** che creano il gusto raffinato di questo formaggio.

Acqua e sale per stagionare

Particolare è anche la tecnica di **stagionatura, che dura da 4 a 12 mesi**: la crosta viene spazzolata con acqua e sale per creare il tipico sapore, variabile **tra il dolce e il piccante** a seconda del tempo di maturazione.

Nutriente e salutare

Privo di lattosio, è un formaggio ricco di profumi e di proprietà nutritive: sono necessari **400 litri di latte fresco** per fare una forma di Gruyère certificato DOP!



**PER FARE 1 FORMA
CI VOGLIONO 400 LITRI
DI LATTE FRESCO**

Come gustarlo

È uno dei formaggi più versatili in cucina: ottimo se abbinato a vini rossi giovani e robusti, perfetto a cubetti come dessert con miele e confetture, ideale per torte salate, gratin e piatti caldi come la famosa fonduta svizzera.



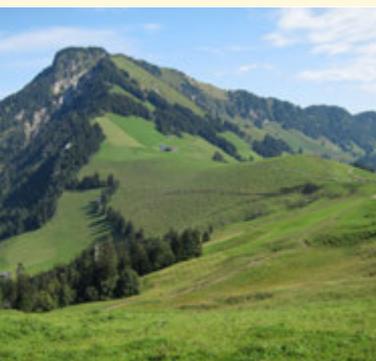


Prodotto nei cantoni
della Svizzera centrale

Ben stagionato e molto saporito

Scaglie appetitose

Pasta extra dura, asciutta, fine e friabile, con **sapore intenso e leggermente fruttato**: per ottenere tale risultato le forme vengono riposte su ripiani di legno in verticale e continuamente asciugate in modo che la pasta all'interno si disidrati, prendendo la caratteristica consistenza.



Il latte migliore

Prodotto con il pregiatissimo latte di mucche che pascolano libere nei Cantoni della Svizzera centrale, è sottoposto a una lenta maturazione di almeno 16 mesi (di cui 12 nella regione di origine).

Lenta maturazione

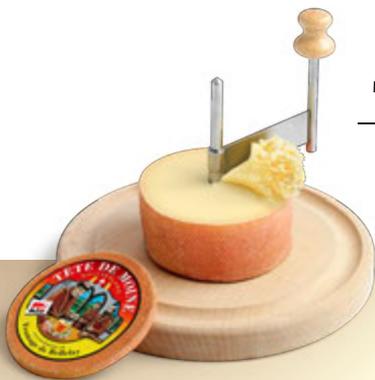
Le forme di Sbrinz DOP stagionate secondo la lavorazione tradizionale maturano in cantine con temperatura e umidità costanti, per un **periodo che può durare anche 4 anni**.

SI PUÒ GUSTARE IN TRE MODI DIVERSI

Come gustarlo

Ottimo a scaglie per l'aperitivo con birra o vino bianco, servito con aceto balsamico o confetture. Originale a rotolini, ottenuti raschiando lo Sbrinz con un affetta tartufi o con l'apposita paletta. Ideale nelle insalate. Classico grattugiato, per mantecare i risotti o condire la pasta.






TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



Prodotto nella zona
del Giura Bernese

Il fior fiore del gusto intenso

Rosette di formaggio

È l'unico formaggio che non viene mai tagliato, ma solo raschiato utilizzando l'apposito strumento chiamato **Gironne**, un particolare tagliere dotato di una speciale lama che consente di raschiare la superficie del prodotto creando delicate rosette.

Aroma che si sprigiona

Il gusto avvolgente e pronunciato **si sprigiona nel palato proprio grazie alle sottili rosette**: l'incomparabile sa-

pore del Tête de Moine DOP, creato oltre 800 anni fa nel Monastero di Bellelay, garantisce ancora oggi l'esclusiva qualità della ricetta tradizionale.



Genuino latte di montagna

Il sapore unico del Tête de Moine DOP è dovuto al genuino latte di montagna **utilizzato soltanto da una decina di caseifici** che per produrlo devono rispettare un severo capitolato di lavorazione.

**LA ROSETTA
SPRIGIONA
L'AROMA
AVVOLGENTE**



Come gustarlo

Delizioso a rosette per l'aperitivo, accompagnato da noci e uva, oppure come decoro di insalate o altri piatti. Perfetto per mantecare un risotto, al posto del burro, e molto indicato per insaporire le zuppe.



Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
SWITZERLAND



Prodotto tra
il Lago di Costanza
e il massiccio del Säntis

Il segreto di un sapore unico

Miscela di erbe aromatiche

Formaggio a pasta semi-dura prodotto solo con latte crudo non pastorizzato da mucche allevate al pascolo, ha un sapore ricco e aromatico è dovuto ad una **miscela di erbe alpine che non viene rivelata**, ma gelosamente custodita in una cassaforte e tramandata di padre in figlio.

Formula segreta

Un mix selezionato di **erbe, radici, foglie, petali di fiori, semi e scorze**: così si compone uno speciale estratto con cui le formette di Appenzeller vengono spazzolate ripetutamente durante la lavorazione



Alta qualità garantita

Alla fine della stagionatura, **che può durare fino a 4 mesi**, solo le forme migliori e rispondenti ai rigidi requisiti richiesti vengono commercializzate con il marchio Appenzeller.

UNA MISCELA DI ERBE AROMATICHE

Come gustarlo

Gusto aromatico e deciso, dovuto alla miscela segreta di erbe alpine con cui viene spazzolata la crosta. Ottimo da solo accompagnato da un buon vino e impreziosito con confetture di zucca e zenzero, pomodori verdi o cipolle di Tropea.



RACLETTE
DU VALAIS 



Zone di produzione
della Raclette du Valais
e della Raclette Suisse

Gusto cremoso di latte crudo

Ricco di profumi

Pasta semi-dura, cremosa e saporita, ha un gusto fresco di latte crudo e un sapore speziato dovuto alla **ricca flora alpestre** con cui si nutrono le mucche: d'estate con **erba fresca** e d'inverno con il **fieno di pascolo**. L'aroma si sprigiona al massimo quando viene fuso.



Il formaggio che si scalda

Il termine Raclette deriva da "racler" che in francese significa raschiare: le mezze forme vengono poste sotto una fonte di calore e poi raschiate, **facendo colare il formaggio sul piatto**. Oppure si utilizzano gli appositi fornelletti da Raclette.

Antica ricetta

Fin dal Medio Evo i contemporanei di Guglielmo Tell conoscevano il «Brat-chäs» (formaggio arrostito), quello

che poi venne chiamato Raclette. Secondo la leggenda l'inventore fu un certo Léon, che in una fredda giornata invernale scaldò il formaggio sul fuoco anziché mangiarlo crudo: nacque così il tipico piatto vallesano.

L'AROMA SI ESALTA QUANDO SI FONDE

Come gustarlo

Piatto ideale in ogni stagione, perfetto per un pasto in famiglia come per una festa tra amici. Ottimo da gustare in purezza oppure accompagnato con affettati e verdure alla griglia o al vapore.





LE MONDE L'ADORE



Prodotto nella Valle di Joux
nel Giura vodese.

Un sapore che si scioglie in bocca

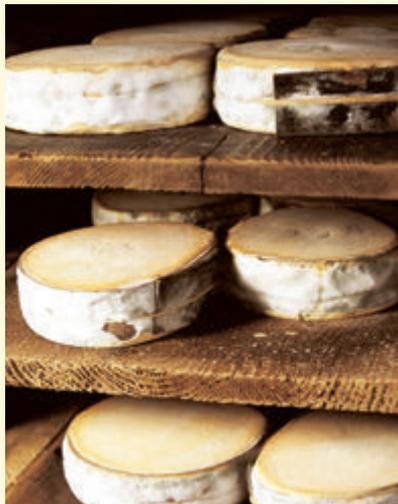
Delicato aroma di bosco

Pasta molle, e un gusto raffinato che **assorbe il profumo del legno** da una sottile fascia di abete con cui viene cinta la formetta, e compresso durante la maturazione che dura 4 settimane.



Lavorazione particolare

È prodotto con latte di mucca termizzato: **la termizzazione** è un procedimento più delicato, che consente di salvaguardare le qualità naturali del latte crudo, ma di migliorare considerevolmente le sue condizioni batteriologiche.



Da assaporare al cucchiaino

Il suo aroma speciale si esalta **a temperatura ambiente**, e leggermente riscaldato diventa quasi liquido come una fonduta: va infatti assaporato al cucchiaino, secondo la tradizione.

**DENSO E CREMOSO
DA ASSAPORARE
AL CUCCHIAIO**



Come gustarlo

Ottimo come antipasto, assaporato al cucchiaino oppure scaldato nel forno per 30 minuti per ottenere una saporita fonduta dove immergere bastoncini di pane o di verdura, è anche un eccellente formaggio da dessert, insieme al vino adatto.





DOP Vacherin®
Fribourgeois
SWITZERLAND



Prodotto nel
Cantone Friburgo

Cremoso e ricco di aromi

Sapore aromatico

Pasta semidura e gusto delicato con **tipico aroma fruttato**: naturale e fresco come il buon latte da cui deriva. È il solo formaggio svizzero in grado di fondere già a basse temperature.



Fondamentale per la fonduta

È l'ingrediente essenziale nella preparazione della **famosa fonduta svizzera Moitié-Moitié** (per metà Gruyère DOP e per metà Vacherin Fribourgeois DOP).

Antica lavorazione

Le forme sono stagionate per 3-5 mesi in cantine con umidità costante, e l'affinazione viene effettuata dai mastri casari svizzeri su **particolari assi di abete rosso** per ottenere un sapore aromatico dalle caratteristiche uniche.

IDEALE PER LA FONDUTA “MOITIÉ-MOITIÉ”

50% Gruyère DOP

50% Vacherin Fribourgeois DOP



Come gustarlo

Indispensabile nella preparazione della fonduta per la sua consistenza cremosa e fondente, è ottimo anche da assaporare al taglio o a fine pasto, accompagnato da vini rossi o bianchi di alta qualità per esaltare tutti i suoi aromi.





Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it

