

DALLA FORMA INTERA  
DI EMMENTALER DOP  
ORA È ANCHE DISPONIBILE  
**IL NUOVO FORMATO A SPICCHIO**



**ESALTA  
LA QUALITÀ  
DEL PRODOTTO**



**PIÙ ACCATTIVANTE  
PER IL CONSUMATORE**



**NESSUNO  
SPRECO**



**PIÙ PRESTIGIO  
PER LA TUA  
VETRINA**



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND



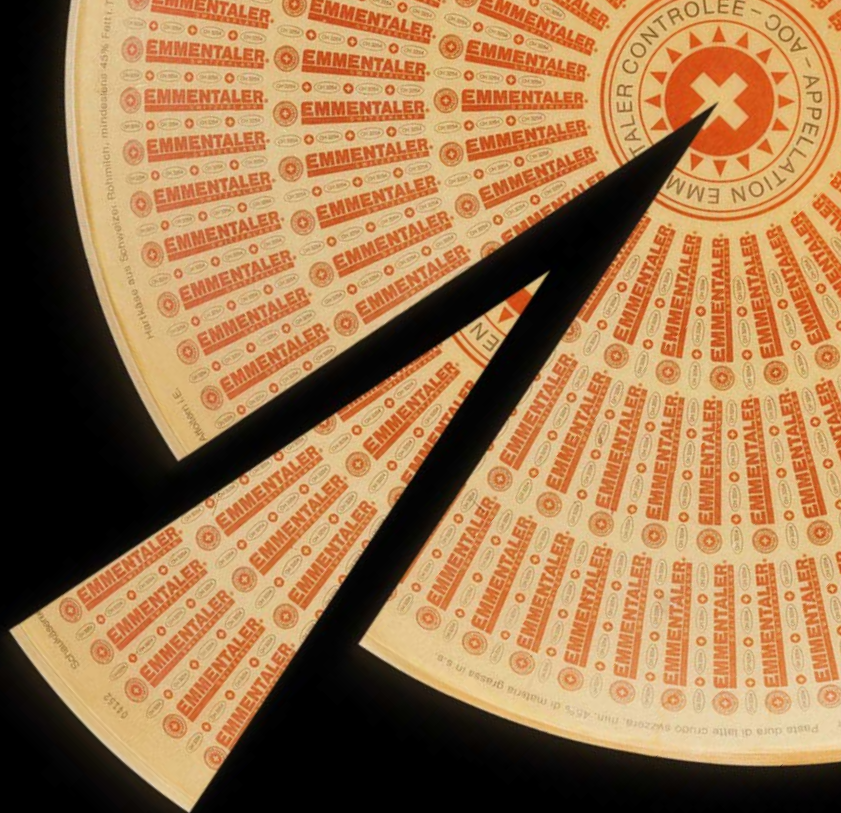
Svizzera. Naturalmente.

**Formaggi dalla Svizzera.**  
[www.formaggisvizzeri.it](http://www.formaggisvizzeri.it)



# Porzionare lo spicchio di Emmentaler DOP

Dalla forma intera di Emmentaler DOP di circa 120 kg suddivisa in 16 parti si ottiene uno spicchio di circa 7,5 kg. Seguendo le istruzioni per le tre tipologie di porzionatura si ottengono fette di circa 200g cadauna.



**100/120 kg** | forma intera



**6/7,5 kg** | spicchio

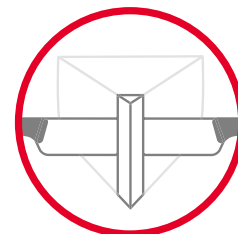


**3/3,5 kg** | 2 spicchi cad.



## 1. Taglio punta

Prendere il coltello a due manici e tagliare la punta del 16° come indicato dalla foto per agevolare il passaggio del filo d'acciaio.



## 2. Taglio spicchio

Far passare le due estremità del filo d'acciaio sopra e sotto lo spicchio, afferrare saldamente con entrambi le mani le due impugnature, mantenere la parte inferiore del filo ferma e tirare con forza verso se stessi la parte superiore. Il risultato sono due metà di circa 3,5 kg cad.

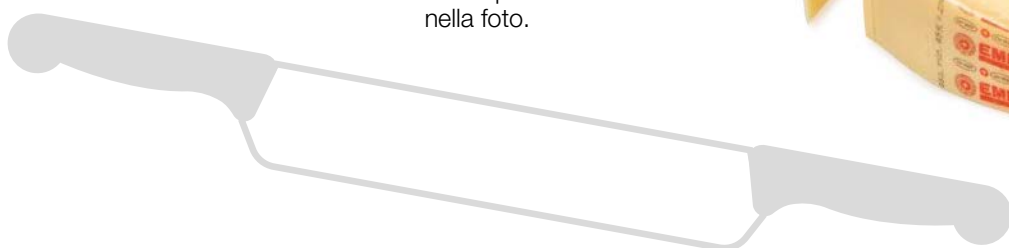


**TUTTI I TAGLI PERMETTONO DI PORZIONARE LO SPICCHIO IN FETTE CHE MANTENGONO LA CROSTA CON IL LOGO EMMENTALER DOP L'AUTENTICO E ORIGINALE.**

# Porzionatura a singola crosta

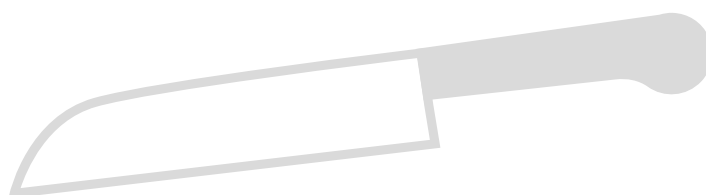
## 1. Taglio crosta

Con il coltello a due manici eliminare la crosta all'inizio dello spicchio come indicato nella foto.



## 2. Taglio spicchio

Dividere lo spicchio in due metà come indicato nella foto.



## 3. Porzionatura

Effettuare 4 tagli in senso perpendicolare per ciascuna delle due metà e dividere in due la parte finale come indicato nella foto.



# Porzionatura a doppia crosta



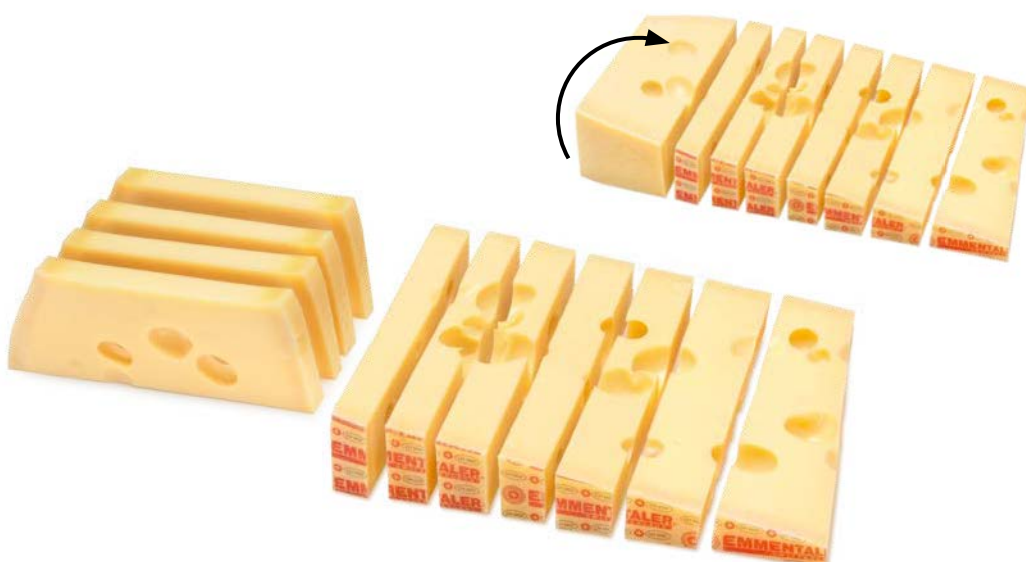
## 1. Taglio crosta

Con il coltello a due manici eliminare la crosta all'inizio dello spicchio come indicato nella foto.



## 2. Porzionatura

Tagliare orizzontalmente partendo dalla punta fino a circa 3/4 dello spicchio come indicato nella foto. Si otterranno 7 porzioni a crosta doppia come indicato nella foto.



## 3. Porzionatura

Ruotare la parte inferiore appoggiando la pasta sul piano, dividere a metà, dividere ulteriormente a metà le fette ottenute e ricavare 4 fette come indicato nella foto.

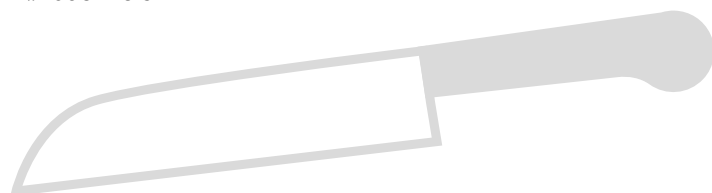
# Porzionatura a raggiera

IL TAGLIO A RAGGIERA  
CONSENTE DI NON SCARTARE  
NESSUNA PARTE  
DEL FORMAGGIO.



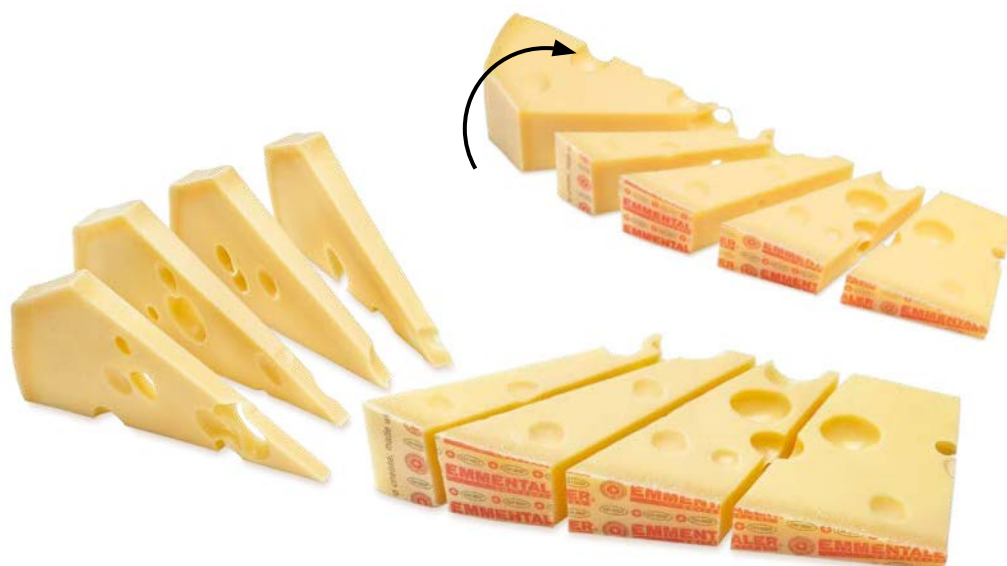
## 1. Taglio spicchio

Per questo tipo di porzionatura non si elimina la crosta nella parte più tondeggiante dello spicchio. Dividere lo spicchio in due metà.



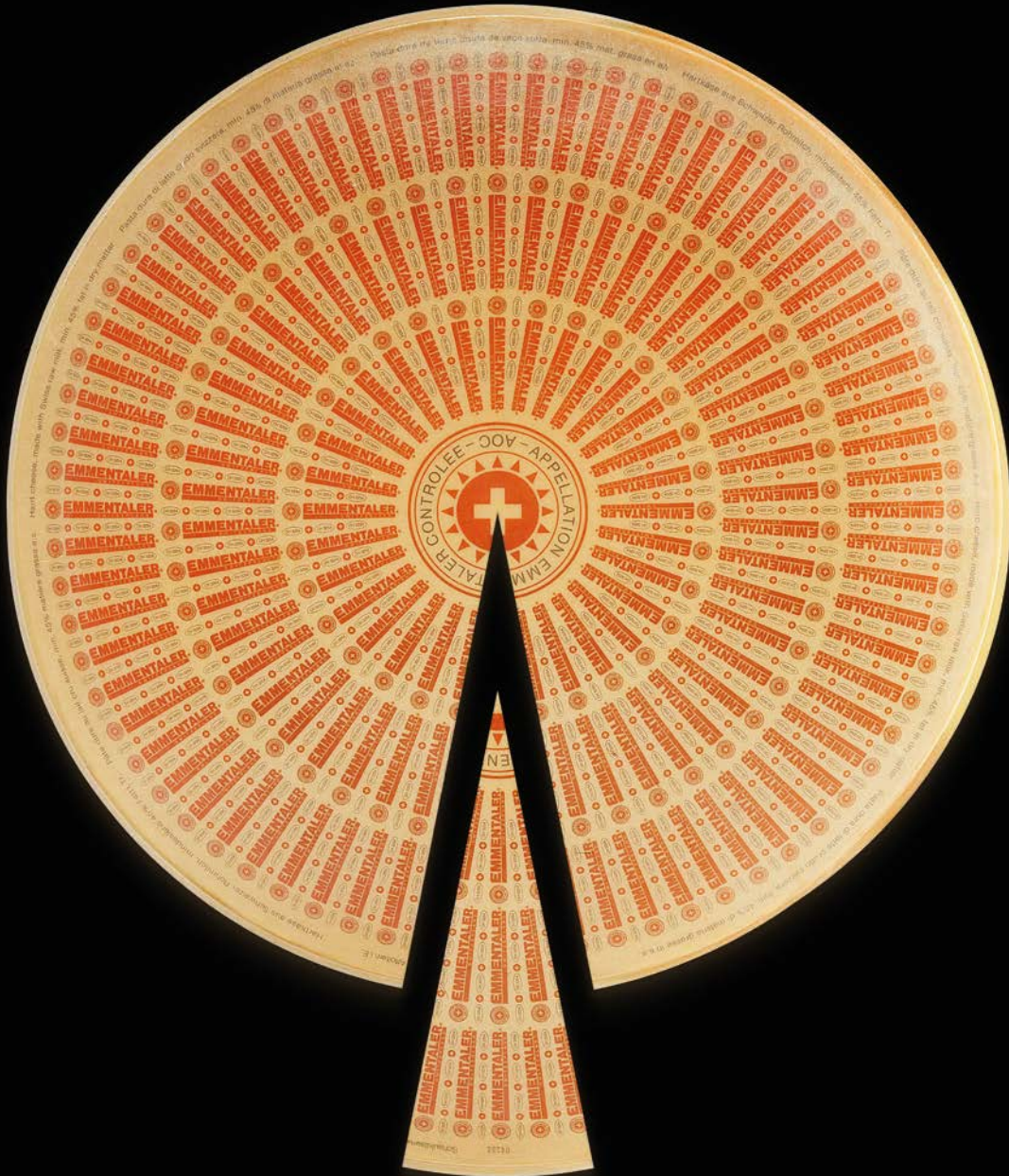
## 2. Porzionatura

Effettuare tagli diagonali dalla punta fino alla parte più tondeggiante della crosta.



## 3. Porzionatura

Ruotare la parte posteriore con la pasta sul piano di lavoro e proseguire con la porzionatura come indicato nella foto.



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND

[emmentaler.ch/it](http://emmentaler.ch/it)

