



EMMENTALER
SWITZERLAND

Argomentazioni a sostegno dell'originale svizzero



Introduzione

I nostri valori e i nostri punti di forza costituiscono le principali risorse del marchio Emmentaler AOP. Alzano il nostro profilo, promuovono il nostro appeal e costituiscono un valido strumento per posizionare in modo unico l'Originale Emmentaler AOP sul mercato.

Questo manuale riassume le principali argomentazioni e le motivazioni per cui Emmentaler AOP è l'Originale. Questi argomenti sono di grande rilevanza. Costituiscono dei punti di forza; forniscono un orientamento e aiutano a costruire la fiducia. E, in ultima analisi, forniscono informazioni rilevanti per il nostro target.

Da qui Emmentaler AOP, da qui l'Originale.

Contenuto

Panoramica dei nostri argomenti chiave	Pagina 3
Sostenibile e regionale	Pagina 4–9
Benessere degli animali	Pagina 10–14
Naturale e sano	Pagina 15–20
Qualità e gusto garantiti	Pagina 21–27
Processo di produzione	Pagina 28–33



Panoramica dei nostri argomenti chiave

Sostenibile e regionale	Benessere degli animali	Naturale e sano	Qualità e gusto garantiti
Un prodotto svizzero naturale, prodotto nella regione d'origine	Le mucche godono di un grande spazio per pascolare all'aperto (alla luce del giorno)	Ricco di calcio naturale e proteine	Requisiti di qualità rigorosamente regolamentati e monitorati
Un'area di produzione chiaramente definita e geograficamente delimitata	Le mucche sono nutrite con erba fresca e fieno	Ricco di vitamine: A, D, B2 e B12	AOP: certificazione ufficiale di qualità protetta dal Governo
Massima distanza tra l'allevatore e il caseificio: 20 km in linea d'aria – percorsi di trasporto brevi, poche emissioni	Nessun utilizzo di mangime insilato geneticamente modificato o conservato	Senza lattosio	Ampia varietà di gradi di stagionatura (dal gusto dolce con un sentore di noce a quello pieno aromatizzato)
Una tradizione artigianale secolare	Nessun allevamento intensivo – media di 26 mucche per fattoria/caseificio	Basso contenuto di sale	A prova di contraffazione: ogni forma di formaggio porta una pelure (cartina) del Consorzio
Latte fresco, lavorato entro 24 ore	Mucche ben curate / Benessere	Adatto per la ricettazione e per diete a basso contenuto di carboidrati	Lasciato a maturare per almeno 4 mesi
Produzione e trasformazione di latte regionale e commerciale (nessuna produzione industriale)	Resa del latte	Nessun additivo artificiale	Grandi, pesanti forme di formaggio
La produzione di Emmentaler AOP crea posti di lavoro ed costituisce un importante ramo dell'economia nell'area di origine.		Nessuna sostanza, caglio e colture batteriche geneticamente modificati	Sapore caratteristico e distintivo
		Latte fresco non pastorizzato (non è consentito alcun processo di trattamento termico)	Cura e monitoraggio permanenti durante il periodo di maturazione
			Lungo periodo di stagionatura da 24 a 30 mesi (alta qualità)
			Molteplici usi diversi come ingrediente in ricette calde e fredde

An aerial photograph of a large, traditional stone barn with a brown tiled roof, situated on a lush green hillside. The barn is surrounded by a dense forest of evergreen trees. In the foreground, a paved road curves through a grassy field, bordered by a wooden fence. The overall scene is a picturesque rural landscape.

Sostenibile e regionale



Sostenibile e regionale

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Un prodotto svizzero naturale, prodotto nella regione	<ul style="list-style-type: none">• Regionale• Originale• Prodotto naturale• Prodotto svizzero di qualità• Processo di produzione sostenibile• Processo di produzione secolare• Produzione artigianale tradizionale Il miglior latte svizzero non pastorizzato	Ogni volta che si acquista l'Originale con il suo sigillo di qualità AOP, si ha la garanzia di un prodotto svizzero di prima classe, prodotto naturalmente, di altissima qualità in cui le radici regionali e la sostenibilità durante tutto il processo produttivo costituiscono un elemento di massima importanza. Infatti, la produzione di Emmentaler AOP può essere fatta risalire a molti secoli addietro.
Un'area di produzione chiaramente definita e delimitata geograficamente	<ul style="list-style-type: none">• Un'area di produzione ben definita• Un marchio geograficamente protetto• Prodotto protetto dalla certificazione AOP (denominazione di origine protetta da PDO)• Etichetta di qualità AOP• Prodotto di qualità con certificazione AOP• Sia il latte che la produzione di formaggio stesso derivano dalla stessa regione di origine	L'area di produzione di Emmentaler AOP è chiaramente definita e delimitata geograficamente nel documento ufficiale degli obblighi. Esso comprende il territorio dei cantoni di Berna (escluso il distretto amministrativo di Moutier), Aargau, Glarus, Lucerna, Schwyz, Solothurn, San Gallo, Thurgau, Zug, Zurigo, e parti del cantone di Friburgo. Emmentaler ha ottenuto la certificazione AOP in Svizzera dal 2006 e, dal 2017, Emmentaler AOP è anche il primo marchio geografico ad essere stato registrato (dall'Istituto per la proprietà intellettuale). Emmentaler AOP è fatto esclusivamente con latte fresco non pastorizzato della zona di origine.
Massima distanza tra l'allevatore e il caseificio: 20 km in linea d'aria – percorsi di trasporto brevi, poche emissioni	<ul style="list-style-type: none">• Max. distanza tra l'allevatore e il caseificio: 20 km• Percorsi di trasporto brevi• Rispetto del clima• Natura, clima ed eco-friendly• Poche emissioni	Il latte non deve essere prodotto a più di 20 km dal caseificio. Il latte viene consegnato dai percorsi di trasporto più brevi possibili, in quanto la distanza tra le mucche/allevatori e i caseifici di formaggio non deve superare i 20 km. Queste rotte di trasporto brevi garantiscono la freschezza e riducono al minimo l'impatto sulla natura, sul clima e sull'ambiente e causano poche emissioni durante i trasporti.

Sostenibile e regionale

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Produzione artigianale centenaria	<ul style="list-style-type: none">• Processo di produzione centenario• Produzione artigianale tradizionale• Circa 110 caseifici• Ricetta originale Emmentaler• Un tocco contemporaneo ad una lavorazione tradizionale	<p>La produzione di Emmentaler può essere fatta risalire a molti secoli addietro</p> <p>Ancora oggi, Emmentaler AOP è prodotto in modo artigianale tradizionale in 110 caseifici – e sempre in linea con la ricetta originale di Emmentaler.</p> <p>A parte alcuni fattori relativi alla meccanizzazione e al miglioramento della tecnologia di processo, negli ultimi 100 anni sono state apportate pochissime modifiche al processo di produzione effettivo. In tempi passati Emmentaler veniva prodotto solo in estate, sui prati alpini, e sempre in piccole quantità.</p> <p>Quando nel 1815 sorsero i primi caseifici in valle, l'area di origine per Emmentaler si espanse fino a includere l'intero altopiano svizzero, denominato Mittelland.</p>
Latte fresco e non pastorizzato, lavorato entro 24 ore	<ul style="list-style-type: none">• Latte fresco non pastorizzato garantito• Latte fresco al 100% regionale non pastorizzato• Latte fresco non pastorizzato consegnato e lavorato ogni giorno (massimo 24 ore)	<p>Emmentaler AOP è costituito esclusivamente da latte fresco non pastorizzato al 100% della regione.</p> <p>Le brevi distanze di trasporto garantiscono che il latte svizzero fresco non pastorizzato raggiunga i caseifici direttamente dall'azienda agricola e che venga lavorato al più tardi entro 24 ore.</p> <p>Il latte fresco non pastorizzato utilizzato nella produzione di Emmentaler AOP non deve avere più di 24 ore.</p> <p>Il latte fresco non pastorizzato utilizzato per produrre l'Emmentaler AOP viene lavorato fresco ogni giorno.</p> <p>Emmentaler AOP è prodotto al 100% con latte fresco non pastorizzato.</p>

Sostenibile e regionale

Argomenti

Produzione e trasformazione di latte regionale e commerciale (nessun caseificio industriale / nessuna produzione industriale)

Parole chiave

- Prodotto da aziende a conduzione familiare, circa 2.300 aziende agricole
- Produzione sostenibile
- Parte di una lunga catena del valore aggiunto
- Mucche ben curate
- Piena osservanza di rigorose linee guida economiche
- Nessun allevamento intensivo
- 26 mucche in media per fattoria

Moduli di testo

Si tratta di aziende agricole a conduzione familiare che esistono da generazioni e che apportano un importante contributo al nostro prodotto. Essi producono in modo sostenibile e con la necessaria lungimiranza per garantire che le risorse rimangano disponibili anche per le generazioni future.

Le aziende agricole/agricoltori a conduzione familiare fanno parte di una grande catena del valore aggiunto. Il lavoro di una famiglia di contadini è sinonimo di latte di alta qualità e di mucche allevate in un ambiente che rispetta il benessere degli animali. I produttori di latte sono consapevoli dell'ambiente e seguono severe linee guida ecologiche.

Nessun allevamento intensivo: un allevatore svizzero cura in media 26 mucche.

La produzione di Emmentaler AOP crea posti di lavoro e costituisce un importante ramo dell'economia nell'area di origine.

- circa 2.300 allevatori
- Circa 110 caseifici
- 15 società commerciali
- Il 6% della produzione di latte svizzero viene trasformato in Emmentaler AOP.
- L'Emmentaler AOP è un prodotto importante per l'economia svizzera

Molte mani laboriose vengono impiegate nella produzione di Emmentaler AOP: circa 2.300 allevatori, circa 110 caseifici e 15 aziende commerciali sono coinvolte nella produzione e vendita dell'originale Emmentaler AOP. Emmentaler AOP costituisce un importante segmento economico e crea posti di lavoro nella regione d'origine. Circa il 6% della produzione di latte svizzero viene utilizzato per la produzione di Emmentaler AOP.

Sostenibile e regionale

Raccolta immagini

Foto n. 1



Foto n. 2



Foto n. 3

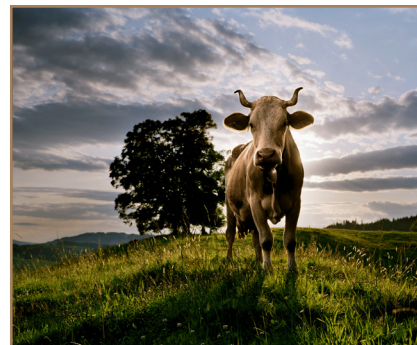


Foto n. 4



Foto n. 5



Foto n. 6



Sostenibile e regionale

Raccolta immagini

Foto n. 7



Foto n. 8



Foto n. 9



Foto n. 10



Foto n. 11



Foto n. 12



A white cow with horns stands in a lush green field under a dramatic, cloudy sky. The cow is the central focus, looking directly at the camera. The background features rolling hills and a large tree to the left.

Benessere degli animali



Benessere degli animali



Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Le mucche hanno molto spazio per pascolare alla luce del giorno	<ul style="list-style-type: none">• Le mucche hanno moltissimo spazio per pascolare all'aperto• Molto spazio per pascolare e tanta luce naturale per le nostre mucche• Legislazione sul benessere degli animali rigorosa, completa ed esemplare	<p>Il latte proviene da mucche che hanno molto spazio per pascolare all'aperto. Nei moderni fienili, le mucche sono in grado di muoversi liberamente e godersi la luce naturale del sole. Sono libere di mangiare, digerire, riposare ed essere in contatto con altre mucche, di cui possono godere la compagnia. I produttori svizzeri di latte seguono una legislazione rigorosa, completa ed esemplare in materia di benessere degli animali.</p> <p>In estate, le mucche godono di molto spazio per pascolare all'aperto in prati e pascoli per almeno 26 giorni al mese; in inverno, almeno 13 giorni al mese, in un'area esterna o al pascolo.</p> <p>Vedi anche: https://www.swissmilk.ch/de/schweizer-milch/unser-kuehe/tierfreundliche-milchkuhhaltung/</p>
Le mucche sono nutrite con erba fresca e fieno	<ul style="list-style-type: none">• Alimentazione naturale• Mucche alimentate con erba fresca e fieno• Mangime ricco di nutrienti per le mucche	<p>Il latte utilizzato per produrre l'Emmentaler AOP proviene da mucche che vengono nutrite con erba fresca e fieno: una dieta completamente naturale.</p> <p>L'alimentazione costituita da erba fresca dei prati e dei pascoli è particolarmente gustosa e ricca di sostanze nutritive.</p> <p>Almeno il 70% della razione alimentare deve essere costituita da foraggio fresco.</p> <p>In estate le nostre mucche si nutrono di 70-80 kg di foraggio fresco dei prati al giorno e da 15 a 25 kg di fieno in inverno. Questa dieta non è solo benefica in termini di benessere degli animali e biodiversità, ma caratterizza anche il gusto unico di Emmentaler AOP.</p>

Benessere degli animali



Argomenti

Parole chiave

Moduli di testo

Nessun mangime geneticamente modificato o insilato (conservato in silos)

- Nessun additivo artificiale
- Il fieno insilato OGM (geneticamente modificati)
- Nessun insilato conservato
- Naturalità garantita

Un Emmentaler AOP non contiene additivi artificiali. Il fieno insilato è vietato; naturalità garantita.

Emmentaler Switzerland aderisce al codice di condotta SCM in materia di formaggio svizzero:

- > "Requisito di purezza" per il formaggio svizzero
- > Conferma dei caseifici di non utilizzare sostanze quali caglio geneticamente modificato, la nizona, la lisozima, il nitrato, la natamicina e coloranti artificiali nel foraggio.
- > Caratteristiche distintive rilevanti rispetto ai formaggi stranieri
- > Invariato dal 2002, continuamente rinnovato

Nessun allevamento intensivo – una media di 26 mucche per allevamento / fattoria

- Nessun allevamento intensivo
- 26 mucche in media per fattoria
- circa 2.300 aziende agricole
- Produzione sostenibile
- Mucche ben curate
- Osservanza di severe linee guida ecologiche

Nessun allevamento intensivo: una fattoria svizzera media comprende 26 mucche. Queste fattorie a conduzione familiare esistono da generazioni e garantiscono un latte di alta qualità e mucche ben curate. I produttori di latte sono attenti all'ambiente e seguono severe linee guida ecologiche.

<https://www.swissmilk.ch/de/schweizer-milch/unsere-kuehe/tierfreundliche-milchkuhaltung/>

Benessere degli animali



Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Mucche ben curate / Benessere	<ul style="list-style-type: none">• Mucche serene in un ambiente accogliente• Mandrie di mucche allevate personalmente da fattori• Ogni mucca ha il suo nome individuale.	<p>Le mucche da latte sono serene e non stressate e devono essere munte almeno due volte al giorno.</p> <p>In genere, un allevatore svizzero si prende cura personalmente delle sue mucche da 2 a 3 volte al giorno. Conosce ognuna delle sue mucche per nome, che si tratti di Bella o di Fiona. Emmentaler AOP è prodotto con latte proveniente da mucche serene, accudite da fattori che le chiamano per nome.</p>
Quantità di latte	<ul style="list-style-type: none">• 1.200 litri di latte per un'intera forma di formaggio (circa 100 kg)• 12 litri di latte fresco non pastorizzato per 1 kg di Emmentaler AOP• 2,4 litri per 200 g (porzioni di vendita al dettaglio)	<p>Circa il 43% del latte consegnato dagli agricoltori svizzeri viene successivamente trasformato in formaggio. Una forma da 100 kg di Emmentaler AOP richiede circa 1.200 litri di latte fresco non pastorizzato; 1 kg di Emmentaler AOP, circa 12 litri di latte fresco non pastorizzato. Ciò corrisponde alla quantità di latte fornito in media da 41 mucche in un giorno. Le circa 33.000 mucche di 2.300 aziende lattiero-casearie forniscono circa 200 milioni di litri di latte all'anno per la produzione di Emmentaler AOP e consumano circa 1.600.000 tonnellate di erba all'anno.</p>

Benessere degli animali



Raccolta immagini

Foto n. 13

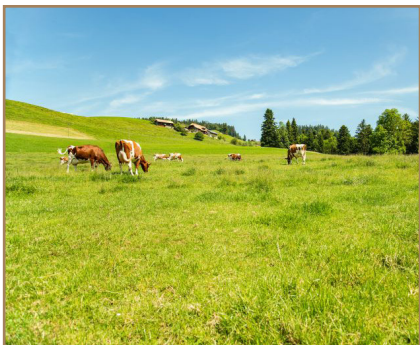


Foto n. 14



Foto n. 15



Foto n. 16



Foto n. 17



Foto n. 18



Naturale e sano



Naturale e sano

Argomenti

Parole chiave

Moduli di testo

Ricco di calcio naturale e proteine

- Ricco di calcio e proteine
- Fonte ideale di proteine
- Nessun altro prodotto alimentare contiene tanto calcio
- Il calcio è sano e buono per i denti, i muscoli e le ossa

Emmentaler AOP è sano e ricco di proteine e calcio. Il calcio è essenziale per costruire e mantenere la massa ossea, per denti sani e per il corretto funzionamento dei muscoli. 30 g di Emmentaler AOP fornisce al fisico quasi 300 milligrammi di calcio, cioè circa un terzo della dose giornaliera raccomandata per un adulto.

Il calcio previene l'osteoporosi nelle persone anziane, un indebolimento della struttura ossea legata all'età. Con fino a 10 g di proteine per porzione, Emmentaler AOP è una fonte ideale di proteine, soprattutto per le persone che seguono una dieta priva di carne.

30 g di Emmentaler AOP contengono all'incirca la quantità di proteine di un uovo.

Ricco di vitamine: A, D, B2 e B12

- Contiene vitamine preziose

Emmentaler AOP fornisce ingredienti vitali per una dieta sana: vitamina A per una buona visione; Vitamina D per regolare i livelli di calcio; Vitamina B2 come fonte di energia e per promuovere la crescita; Vitamina B12 per la produzione di cellule del sangue.

Naturale e sano

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Senza lattosio	<ul style="list-style-type: none">• Senza lattosio• Ben tollerato da persone intolleranti al lattosio	<p>Emmentaler AOP non contiene lattosio ed è quindi ben tollerato da chiunque sia intollerante al lattosio.</p> <p>Emmentaler AOP è privo di lattosio indipendentemente dalla sua fase di maturazione. Le persone che sono intolleranti al lattosio tollerano quindi Emmentaler AOP molto bene.</p> <p>Il lattosio viene convertito in acido lattico entro le prime 24 ore. Quindi anche le persone con un'intolleranza al lattosio sono in grado di tollerare Emmentaler AOP molto bene.</p>
Basso contenuto di sale	<ul style="list-style-type: none">• Basso contenuto di sale• Poco sale, ma ricco di gusto	<p>Con circa 0,5 g di sale per 100 g, Emmentaler AOP ha un contenuto di sale molto basso.</p> <p>Anche se il contenuto di sale è molto basso, l'Emmentaler AOP ha molto gusto!</p> <p>Una dieta a basso contenuto di sale è sana.</p>
Adatto per creazione di ricette e per diete a basso contenuto di carboidrati	<ul style="list-style-type: none">• Sano e naturale• Per una dieta equilibrata	<p>I consumatori attenti alla salute apprezzano Emmentaler AOP quale alimento naturale e sano che si adatta perfettamente alle tendenze alimentari attuali.</p> <p>Emmentaler AOP è un ingrediente ideale in qualsiasi dieta equilibrata.</p> <p>In Svizzera si raccomanda: 40 g di formaggio duro/Emmentaler AOP quale porzione ideale per un adulto.</p>

Naturale e sano

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Nessun additivo artificiale	<ul style="list-style-type: none">• Nessun additivo• 100% privo di mangime insilato• 100% naturale	Un Emmentaler AOP non contiene additivi artificiali. L'utilizzo di fieno insilato è vietato. Emmentaler AOP è 100% privo di additivi artificiali.
Nessun utilizzo di caglio o colture batteriche geneticamente modificate	<ul style="list-style-type: none">• Naturalità garantita• Nessuna ingegneria genetica• 100% privo di OGM / privo di organismi geneticamente modificati	L'utilizzo di caglio o colture batteriche geneticamente modificate è vietato nella produzione di Emmentaler AOP. Naturalità garantita. Emmentaler AOP è garantito senza organismi geneticamente modificati (senza OGM).
Latte fresco non pastorizzato (non sono consentiti processi di trattamento termico)	<ul style="list-style-type: none">• Prodotto naturale puro• Il latte crudo non viene trattato• Latte fresco non pastorizzato• Nessun trattamento termico del latte	Il latte fresco ottenuto da mucche da latte è indicato come latte crudo, cioè non pastorizzato; è un prodotto naturale puro. Il latte crudo è latte che non ha subito un trattamento termico superiore a 40 gradi centigradi e che non è stato sottoposto ad alcun ulteriore trattamento con un effetto simile. Per la produzione di Emmentaler AOP il latte crudo non deve essere riscaldato.

Naturale e sano

Raccolta immagini

Foto n. 19



Foto n. 20



Foto n. 21



Foto n. 22



Foto n. 23



Foto n. 24



Naturale e sano

Raccolta immagini

Foto n. 25



Foto n. 26

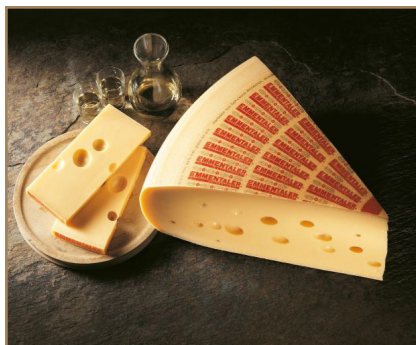


Foto n. 27



Foto n. 28



Foto n. 29



Foto n. 30





Qualità e gusto garantiti



Qualità e gusto garantiti

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Standard di qualità rigorosamente regolamentati e monitorati	<ul style="list-style-type: none">• Prodotto secondo linee guida rigorose• Latte di alta qualità• Controlli frequenti sui requisiti di qualità	<p>Ancora oggi, Emmentaler AOP è prodotto nel modo artigianale tradizionale, in linea con la ricetta originale Emmentaler e le rigide linee guida stabilite nel documento degli Obblighi (Cahier de Charges).</p> <p>Gli standard di alta qualità sono validati da circa 3.000 controlli e valutazioni effettuati ogni anno dagli esperti del Consorzio .</p> <p>È il latte più rigorosamente controllato al mondo, con il 99,93% dei campioni analizzati ritenuti impeccabili. Una qualità da ritenersi top class, per qualsiasi standard internazionale!</p>
AOP: certificato di qualità ufficiale protetta	<ul style="list-style-type: none">• Prodotto protetto dalla certificazione AOP• Certificazione di qualità AOP• Prodotto, lavorato e stagionato nell'area di origine• Prodotto di qualità con denominazione AOP	<p>AOP, "Appellation d'Origine Protégée" (DOP, ovvero Denominazione di Origine Protetta), è una certificazione ufficiale avallata dalla legislazione svizzera per i prodotti tradizionali con riferimento storico alla loro origine e che sono prodotti con tecniche tradizionali. L'abbreviazione può essere utilizzata solo per prodotti di qualità che vengano prodotti, trasformati e maturati nell'area di origine. Affinché un Emmentaler possa ricevere il sigillo di qualità AOP, deve raggiungere un punteggio di almeno 18 punti su 20.</p>
Ampia varietà di livelli di stagionatura (dal gusto di noci dolce ad un gusto aromatizzato)	<ul style="list-style-type: none">• Classico: sentore di noci, dolce• Réserve: aromatico-intenso• Extra: aromatico – piccante• Höhlengereift: intenso, pronunciato• BIO: sentore di noci, da dolce a sapido e piccante• Gotthelf: decisamente aromatico• Eidgenoss: decisamente aromatico a piccante• URTYP: aroma corposo e aromatico	<p>Con 8 diversi gradi di maturazione, Emmentaler AOP ha molti argomenti per solleticare le papille gustative di qualsiasi appassionato di formaggio. A seconda del tipo di stagionatura , la gamma copre l'intero spettro dei sapori, da un sapore dolce a quello piccante fino ad un gusto pieno aromatizzato.</p>

Qualità e gusto garantiti

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
A prova di contraffazione: ogni forma di formaggio porta il marchio del Consorzio	<ul style="list-style-type: none">• Tracciabile fino alla sua provenienza originale e al luogo di produzione• Si può risalire a quale caseificio ha prodotto ogni forma di formaggio• L'unico originale Emmentaler AOP• A prova di contraffazione	<p>Ogni singolo Emmentaler AOP può essere ricondotto alla sua provenienza e al caseificio dove è stato prodotto. Per essere sicuri di essere in grado di identificare a prima vista un vero Emmentaler AOP originale, controllare che sulla crosta del formaggio vi siano il marchio del Consorzio e il numero identificativo del caseificio. Il marchio del Consorzio garantisce che il formaggio provenga da una produzione controllata e soddisfi i rigorosi requisiti di qualità previsti dal capitolato di Emmentaler AOP. Nella sezione 'Our Cheese Dairies' nel sito www.emmentaler.ch è possibile inserire il numero a 4 o 8 cifre che è impresso sulla crosta del formaggio ed essere portati immediatamente al caseificio che ha prodotto il proprio Emmentaler AOP.</p>
Lasciato maturare per almeno 4 mesi	<ul style="list-style-type: none">• Stagionato in cantine per almeno 120 giorni• Maturazione tra 8 e 12 mesi• Latte e trasformazione di alta qualità	<p>Un Emmentaler AOP viene lasciato maturare nella cantina per almeno 120 giorni, un tempo significativamente più lungo rispetto alla maggior parte degli altri formaggi. Un Emmentaler AOP viene messo in vendita solo dopo aver trascorso un periodo minimo di maturazione di 4 mesi nella regione AOP.</p> <p>Un Emmentaler AOP raggiunge una completa maturazione a 8-12 mesi.</p> <p>L'Emmentaler AOP URTYP viene lasciato maturare fino a 15 mesi. Una forma di Emmentaler AOP può raggiungere un tempo di maturazione fino a 24-30 mesi, a testimonianza del suo latte e del suo processo di maturazione di alta qualità.</p>
Grandi, pesanti forme di formaggio	<ul style="list-style-type: none">• Peso: 90 kg in media• Diametro: da 80 a 100 cm• Altezza: da 16 a 27 cm	<p>Una forma di formaggio pesa in media tra i 75 kg e i 120 kg; ha un diametro compreso tra 80 e 100 cm ed è alto da 16 a 27 cm.</p>

Qualità e gusto garantiti

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Sapore caratteristico e distintivo	<ul style="list-style-type: none">• buchi caratterizzanti• gusto delicato con un sentore di noci• gusto unico• dal sentore di noci e dolce ad un gusto sapido e piccante	<p>Emmentaler AOP è fatto esclusivamente con latte fresco non pastorizzato proveniente dalla regione. La fermentazione dell'acido propionico e il lungo periodo di maturazione conferiscono al nostro formaggio il suo caratteristico sentore di noci e il suo sapore delicato.</p> <p>Si può gustare un Emmentaler DOP a partire da una stagionatura di 4 mesi: da dolce a intenso; stagionato in grotta e Bio. Per inciso, è durante il processo di maturazione che i tipici buchi dell'Emmentaler AOP cominciano a formarsi.</p> <p>Emmentaler AOP è famoso in tutto il mondo per il suo gusto unico, la qualità indiscussa, i suoi buchi famosi e caratterizzanti e la sua autenticità. E il suo gusto è inconfondibile!</p>
Cura e monitoraggio continuo durante il periodo di maturazione	<ul style="list-style-type: none">• Produzione di alta qualità• Protezione dell'origine• Cura e monitoraggio continui	<p>Il Consorzio Emmentaler Switzerland si impegna per la produzione e la stagionatura di alta qualità dell'originale Emmentaler AOP. Promuove la produzione del formaggio, avendo a cuore l'implementazione di un'agricoltura naturale, eco-friendly e dell'allevamento virtuoso del bestiame, garantisce la protezione dell'origine in conformità con le norme che disciplinano la protezione delle denominazioni di origine, stabilisce gli obiettivi e i requisiti di qualità e controlla l'applicazione delle norme.</p> <p>Durante l'intero processo di stagionatura, i formaggi vengono regolarmente controllati. Solo dopo 4 mesi di stagionatura e continui controlli di qualità, i formaggi vengono valutati e solo al raggiungimento di almeno 18 punti su 20 possono essere rilasciati per la vendita al dettaglio.</p>

Qualità e gusto garantiti

Argomenti	Parole chiave	Moduli di testo
Lungo periodo di maturazione da 24 a 30 mesi (alta qualità)	<ul style="list-style-type: none">• Maturato in cantine per almeno 120 giorni• Stagionatura tra 8 e 12 mesi• Latte e trasformazione di alta qualità	<p>Emmentaler AOP viene commercializzato al dettaglio come prodotto dolce, raggiunta la maturazione minima di 4 mesi; come maturo dopo 8 mesi, e pieno aromatizzato dopo una stagionatura di 12 mesi.</p> <p>Più a lungo un Emmentaler AOP viene lasciato maturare, più intenso è il suo sapore e più scura diventa la sua crosta.</p> <p>Una forma di Emmentaler AOP può raggiungere un lungo periodo di maturazione fino a 24-30 mesi, testimonianza del suo latte di alta qualità e della sua lavorazione.</p>
Una molteplicità di utilizzi diversi come ingrediente in piatti caldi e freddi	<ul style="list-style-type: none">• Per piatti caldi e freddi• svariate possibilità di utilizzo• varietà culinaria con Emmentaler AOP	<p>Emmentaler AOP è molto apprezzato dagli intenditori di formaggio come una prelibatezza che arricchirà qualsiasi tagliere di formaggio o completerà una colazione completa, per non parlare del consumo perfetto a completamento di un pasto. È anche un gustoso ingrediente di base utilizzato in una varietà di piatti freddi o caldi.</p> <p>Scopri in prima persona la varietà culinaria di Emmentaler AOP, preparando una delle nostre tante ricette che potete trovare nella sezione "Ricette" sul sito www.emmentaler.ch.</p> <p>Ricette per soddisfare ogni gusto; dopo tutto, tutti amano l'Emmentaler AOP!</p>

"AOP" – Appellazione di origine protetta

AOP indica che la designazione di origine di un particolare prodotto è protetta.

Con i prodotti AOP, tutto, dalla materia prima al prodotto finale, proviene da una regione di origine ben definita.

Il marchio di qualità garantisce che i prodotti provengono da secoli dalla regione di origine, nella quale vengono prodotti, lavorati e stagionati. Nel caso del formaggio, ad esempio, il gusto originale è determinato dal latte crudo, dal foraggio utilizzato per nutrire le mucche, dalle colture batteriche utilizzate, dalla vasca di formaggio, dalla tecnica e dalla tradizione del caseificio. È l'interazione di questi elementi che rende i prodotti unici.

Qualità e gusto garantiti

Raccolta immagini

Foto n. 31



Foto n. 32



Foto n. 33

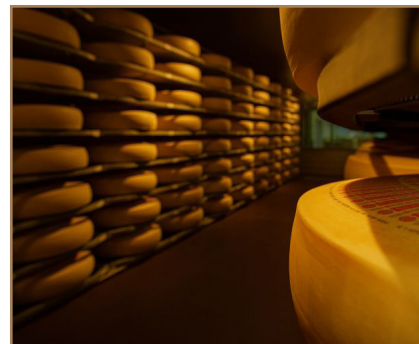


Foto n. 34



Foto n. 35



Foto n. 36



Qualità e gusto garantiti

Raccolta immagini

Foto n. 37



Foto n. 38



Foto n. 39



Foto n. 40



Foto n. 41



Foto n. 42



Processo di produzione



Processo di produzione

1 Mucche che vivono serene nei prati e nei pascoli	<p>Il latte utilizzato per produrre l'Emmentaler AOP proviene da mucche serene che godono di molto spazio per pascolare. L'alimentazione naturale, composta da erba fresca, erbe sane e fieno, è particolarmente gustosa e ricca di sostanze nutritive, che conferiscono ad Emmentaler AOP il suo carattere unico e distintivamente piccante. In estate, le mucche mangiano 70-80 kg di foraggio fresco ogni giorno e, in inverno, 15-25 kg di fieno non insilato. L'alimentazione con fieno insilato delle mucche è vietata dalle linee guida che regolamentano la produzione del latte utilizzato per produrre l'Emmentaler AOP.</p>
2 Mungere le mucche	<p>I 2.300 allevatori svizzeri che forniscono il latte per Emmentaler AOP si occupano più volte al giorno delle loro mandrie di mucche e conoscono ogni mucca per nome. Un'azienda agricola svizzera media comprende 26 mucche. Le mucche sono generalmente munte due volte al giorno. Ogni anno, 516.000 mucche producono circa 3,4 milioni di tonnellate di latte, il che significa che ogni mucca produce circa 6.400 kg di latte all'anno. Ogni anno viene munto da 200.000 a 220.000 tonnellate di latte crudo, che esclude l'utilizzo di foraggio insilato. La qualità del latte svizzero è di altissimo livello, in quanto la forma perfetta di Emmentaler AOP può essere prodotta solo da latte di qualità impeccabile.</p>
3 Trasporto del latte	<p>Il latte crudo fresco e non lavorato viene portato dall'agricoltore al caseificio o raccolto dall'azienda una o due volte al giorno. Il latte utilizzato per la produzione di Emmentaler AOP deve essere munto a non più di 20 km dal caseificio e poi rapidamente consegnato. Le brevi distanze di trasporto dalle mucche/allevatori di latte ai caseifici garantiscono la freschezza del latte e non impattano sulla natura, sul clima e sull'ambiente. Inoltre, il latte deve essere lavorato da caseifici esperti entro un massimo di 24 ore. Ci vogliono circa 1.200 litri di latte per realizzare una forma da 100 kg di Emmentaler AOP.</p>
4 Ingredienti naturali e sani	<p>Tutti i circa 110 caseifici di Emmentaler AOP producono l'originale svizzero nel modo artigianale tradizionale, con grande passione, pazienza e meticolosa attenzione ai dettagli. La qualità del latte crudo senza uso di insilati influenza enormemente la qualità di Emmentaler AOP, motivo per cui la qualità del latte crudo è continuamente monitorata.</p> <p>Un AOP Emmentaler è costituito esclusivamente da latte crudo privo di insilati, acqua, caglio, colture batteriche e sale e non contiene assolutamente additivi artificiali o organismi geneticamente modificati (senza OGM). Emmentaler AOP è sano: mentre è ricco di calcio, proteine e vitamine (A, D, B2, B12), vanta anche un basso contenuto di sale ed è naturalmente privo di lattosio.</p>

Processo di produzione

<p>5</p> <p>Produzione artigianale centenaria</p>	<p>La produzione di Emmentaler può essere fatta risalire a molti secoli addietro. A parte alcuni fattori relativi alla meccanizzazione e al miglioramento tecnologico dei processi produttivi, negli ultimi 100 anni sono state apportate pochissime modifiche al processo di produzione effettivo. In tempi passati Emmentaler veniva prodotto solo in estate, sui prati alpini, e sempre in piccole quantità. Il processo di produzione inizia riscaldando il latte in una vasca di rame per circa 32 gradi centigradi, mescolando continuamente. Durante il processo di riscaldamento, il casaro aggiunge colture batteriche selezionate e la coltura “proof-of-origin” al latte (speciale coltura batterica fornita dal Consorzio per garantire che il prodotto sia originale ed evitare contraffazioni). I batteri causano la fermentazione e la stagionatura del formaggio. Con la coltura proof-of-origin garantiamo che il formaggio sia un Emmentaler AOP originale. Il casaro deve utilizzare la coltura “proof-of-origin” solo quando produce l'Emmentaler AOP originale, proteggendo così l'originale da eventuali prodotti contraffatti.</p>
<p>6</p> <p>Aggiunta del caglio</p>	<p>Successivamente, il caseificio aggiunge il caglio. Esso contiene l'enzima naturale chimosina, che consente la cagliatura del latte. Gli enzimi sono sostanze naturali che producono reazioni chimiche. Una volta che il caglio è stato aggiunto, il latte liquido si trasforma in una gelatina semi-solida, che è un prerequisito per facilitare la separazione della massa solida di formaggio dal siero liquido. Così, il caglio svolge un ruolo importante nel processo di produzione. A seconda del caseificio, per produrre l'Emmentaler AOP viene utilizzato il caglio animale oppure quello microbico. Una volta aggiunto il caglio, il latte deve riposare. Le pale rotanti vengono sostituite dallo strumento chiamato “arpa”.</p>
<p>7</p> <p>Cagliatura del latte</p>	<p>Dopo circa 40 minuti il latte si è cagliato e assume l'aspetto di uno yogurt denso. La massa gelatinosa viene spezzata in piccoli coaguli con l'arpa per produrre la cagliata. La dimensione dei coaguli varia da 4 a 6 mm e si ottiene entro 6-10 minuti. In un primo momento, la separazione dei coaguli dal siero ha inizio con l'azione del rimescolare ad una velocità molto lenta, con le pale rotanti attaccate. Man mano che le dimensioni dei coaguli diminuiscono, la velocità aumenta per garantire una dimensione adeguata. La cagliata di formaggio è costituita da una miscela di coaguli di formaggio e siero acquoso.</p>

Processo di produzione

<p>8</p> <p>Riscaldamento della cagliata di formaggio</p>	<p>Successivamente, la cagliata viene riscaldata da 31 gradi centigradi a 52-54 gradi centigradi per 30-60 minuti al fine di estrarre ancora più liquido dalla cagliata. Una volta raggiunta la temperatura di 52– 54 gradi centigradi, la cagliata viene mescolata per 20-60 minuti. Mantenere la cagliata di formaggio a questa temperatura consente di rimuovere ancora più liquido dalla cagliata e aiuta a ridurre la quantità di batteri indesiderati. Allo stesso tempo, i batteri dell'acido lattico che sono stati aggiunti hanno modo di svilupparsi.</p>
<p>9</p> <p>Riempimento degli stampi per la pressa</p>	<p>Dopo il riscaldamento e il rimescolare, la cagliata viene pompata negli stampi della pressa. Durante questo processo di riempimento, la cagliata viene pompata negli appositi stampi di formaggio. Il siero di latte scorre via, lasciando la cagliata di formaggio negli stampi. La pressatura della cagliata negli stampi conferisce all'Emmentaler AOP la sua forma e dimensione distintiva. Una forma di formaggio pesa in media tra i 75 kg e i 120 kg; ha un diametro compreso tra 80 e 100 cm e alto da 16 a 27 cm.</p>
<p>10</p> <p>Affissione della cartina marchiata del Consorzio</p>	<p>Prima della fase di pressatura, il casaro pone sulla superficie del formaggio la “pelure” del Consorzio, una cartina riportante il numero del caseificio composto da 4 a 8 cifre. Solo questa cartina riportante il bollino, il marchio, il numero del caseificio e i caratteristici raggi rossi distintivi, garantiscono che questo Emmentaler AOP sia autentico. Il numero del caseificio indicato sulla cartina del Consorzio consente di rintracciare la provenienza di ogni forma di Emmentaler AOP e del suo luogo di fabbricazione. Nella sezione 'I nostri caseifici' sul sito www.emmentaler.ch è possibile inserire il numero del caseificio a 4 o 8 cifre che è impresso sulla crosta del formaggio e risalire immediatamente al caseificio che ha prodotto il proprio Emmentaler AOP.</p>
<p>11</p> <p>Pressatura</p>	<p>Una volta apposta la cartina del Consorzio, lo stampo viene coperto e il formaggio fresco viene pressato con una forza fino a 2.000 kg per un massimo di 20 ore e capovolto più volte. Questo permette di drenare il siero in eccesso. All'interno della pressa di tornitura, i formaggi vengono rigirati fino a 5 volte al giorno per ottenere una corretta distribuzione dell'acqua all'interno del formaggio. Durante questo lasso di tempo, i batteri dell'acido lattico fermentano lo zucchero del latte (lattosio), trasformandolo in acido lattico, motivo per cui Emmentaler AOP è naturalmente privo di lattosio.</p>

Processo di produzione

<p>12</p> <p>Bagno nella salamoia</p>	<p>La forma di formaggio appena pressata viene ora posta in un bagno di salamoia per due giorni. Il trattamento nella salamoia rimuove l'acqua dal formaggio, rendendolo più solido. La crosta si forma sulla superficie del formaggio. Durante il bagno nella salamoia, il formaggio appena pressato assorbe anche parte del sale. Il sale assorbito esalta il sapore del formaggio durante il processo di stagionatura. Emmentaler AOP ha un contenuto di sale compreso tra lo 0,3% e lo 0,5%, pertanto ha un contenuto di sale molto basso rispetto ad altri formaggi duri.</p>
<p>13</p> <p>Stagionatura e stoccaggio</p>	<p>Le forme di formaggio vengono messe a stagionare per almeno 120 giorni, inizialmente in cantina di fermentazione e poi nella cantina di stoccaggio. La temperatura all'interno della cantina di fermentazione è di circa 22 gradi centigradi, fase che dà luogo alla fermentazione dell'acido propionico all'interno del formaggio; in questa fase, i batteri propionici producono anidride carbonica che cercando una via di fuga all'interno della forma danno luogo ai buchi, per i quali Emmentaler AOP è famoso in tutto il mondo. Non appena i buchi raggiungono la giusta dimensione, cioè dopo circa 6-8 settimane, le forme di formaggio vengono spostate nella cantina di stoccaggio a circa 12 gradi centigradi. In questa fase, non si formano più buchi e il formaggio viene lasciato maturare. Grazie ai diversi tempi e tipi di maturazione, l'Originale matura in 8 diversi gradi di stagionatura. Ogni Emmentaler AOP sviluppa il proprio sapore distintivo ed eccezionale, dal sentore di noci e dolce al gusto sapido e piccante. Emmentaler AOP può essere commercializzato nella variante dolce, quando raggiunge la stagionatura minima di 4 mesi, nella variante più matura dopo 8 mesi, e in quella piena e aromatizzato dopo 12 mesi.</p>
<p>14</p> <p>Curare le forme di formaggio</p>	<p>Durante l'intero periodo di stagionatura e stoccaggio, ogni forma di Emmentaler AOP viene regolarmente controllata e capovolta, al fine di controllare regolarmente la qualità delle forme di formaggio. Una forma di Emmentaler AOP ha un periodo massimo di maturazione di 24-30 mesi, testimonianza del suo latte di alta qualità e della lavorazione. Con l'invecchiamento del formaggio, la sua crosta diventa più scura e acquisisce una patina sulla superficie. La crosta può anche diventare quasi nera durante la maturazione a causa della speciale microflora che si trova all'interno di una grotta o di una cantina rocciosa.</p>
<p>15</p> <p>Controllo qualità</p>	<p>Dopo 4 mesi di maturazione e continui controlli di qualità, le forme di Emmentaler AOP vengono valutate dai nostri esperti affinatori e devono raggiungere il punteggio di almeno 18 punti su 20 per essere immesse sul mercato. Solo l'Emmentaler AOP di 1° classe (min. 18 punti) è approvato per la vendita al dettaglio. Per questo, la pasta del formaggio, il suo gusto, i buchi, l'aspetto esterno e la shelf life devono essere impeccabili. Le linee guida rigorose sono stabilite nel documento ufficiale "Cahier de charges" rilasciato dal Consorzio Emmentaler Switzerland. I requisiti di alta qualità sono garantiti da controlli e valutazioni regolari da parte dell'organizzazione inter-professionale.</p>

Processo di produzione



16

**Vendita al dettaglio
dell'Emmentaler AOP**

Ogni anno circa 17.000 tonnellate di Emmentaler AOP vengono vendute dalle nostre 15 società commerciali in Svizzera e nel mondo. È così che è possibile trovare l'Emmentaler AOP non solo nel proprio negozio di formaggi locale, ma anche presso gli specialisti del formaggio di tutto il mondo. Ogni volta che si acquista l'Originale recante il sigillo di qualità AOP, si è garantito un prodotto di prima classe, prodotto naturalmente, di qualità svizzera in cui le radici regionali e la sostenibilità durante tutto il processo di produzione sono di grande importanza.

17

Piacere e gusto – una moltitudine di utilizzi diversi

Avvolto in pellicola trasparente, Emmentaler AOP appena acquistato si manterrà perfettamente in frigorifero per almeno 2 settimane. Anche gli avanzi si possono congelare e possono essere utilizzati in seguito come formaggio grattugiato. Emmentaler AOP può essere utilizzato come ingrediente per molte preparazioni ed è molto apprezzato dagli intenditori di formaggio come una prelibatezza che migliorerà qualsiasi piatto di formaggio: per arricchire una prima colazione, per non parlare del modo perfetto per completare un pasto. È anche un gustoso ingrediente da utilizzare in una varietà di modi, in ricette calde o fredde. Scoprite in prima persona la varietà culinaria di Emmentaler AOP – preparando una delle nostre tante ricette che si trovano nella sezione 'Ricette' sul sito www.emmentaler.ch – e ora, buon appetito!



EMMENTALER.
SWITZERLAND

