



Emmentaler DOP.

**L'originale svizzero dal gusto incomparabile.
Un tocco di genuinità e tradizione elvetica.**

Dolci pendii verdeggianti, incantevoli villaggi, case riparate da immensi tetti spioventi e ampie fattorie dalle ricche decorazioni contribuiscono alla magia della regione in cui viene prodotto questo grande formaggio. Ogni forma è un pezzo di raffinato artigianato, perfezionato nel corso dei secoli nei caseifici di paese. Il suo carattere tradizionale, il suo aspetto e la sua qualità eccezionale fanno sì che l'Emmentaler DOP sia riconosciuto in tutto il mondo come il «re dei formaggi».

Per una forma di circa 95 kg occorrono 1200 litri di latte crudo naturale, acqua, caglio, colture di batteri, ma anche l'esperienza e le cure amorevoli e pazienti del casaro. L'Emmentaler DOP è assolutamente privo di additivi e organismi geneticamente modificati (OGM). Deve il suo caratteristico sapore al foraggio non insilato con cui sono nutrite le mucche, alla lavorazione tradizionale e all'utilizzo di colture di batteri propionici. Dopo il bagno in salamoia, le forme riposano in speciali cantine di fermentazione calde – dove si formano i caratteristici occhi nella pasta – per poi essere trasferite in cantine più fresche per la maturazione vera e propria. Già in fase di produzione viene apposto, su una faccia della forma, il marchio brevettato di caseificio. Questo marchio infalsificabile si fonde con la crosta durante il processo di stagionatura.

Successivamente su ogni forma viene apposta la speciale cartina sulla quale figurano il logo «Emmentaler DOP» a raggiera e il numero del caseificio produttore. Questa etichettatura, che ricopre l'intera superficie della forma, permette al consumatore di identificare l'Emmentaler DOP originale, anche se già tagliato o preconfezionato, e di distinguerlo da eventuali imitazioni. Solo il formaggio ottenuto in conformità con le severe specifiche di produzione dell'elenco degli obblighi DOP può essere chiamato Emmentaler DOP.

L'Emmentaler DOP viene fatto stagionare per almeno quattro mesi nella sua regione d'origine, dov'è sottoposto a speciali cure. Con la sua crosta regolare, la sua pasta color avorio, la sua caratteristica occhiatura e il suo soave e incomparabile sapore di noci, l'Emmentaler DOP costituisce il vero e proprio simbolo della natura e cultura svizzera. Gli intenditori non possono immaginare un vassoio di formaggi assortiti senza questa specialità, che peraltro è ideale per la prima colazione o per chiudere un pasto in bellezza. Senza dimenticare le mille possibilità d'impiego anche nella cucina calda.





Emmentaler DOP (Classic)
Stagionatura almeno 4 mesi.



Emmentaler DOP BIO
Stagionatura almeno 4 mesi, prodotto con latte bio nel pieno rispetto delle severe norme dell'organizzazione Bio Suisse.



Emmentaler DOP stagionato in grotta
Stagionatura almeno 12 mesi, di cui almeno 6 mesi in una cantina di roccia naturale, crosta da marrone scuro a nera, pasta morbida e friabile, sapore pieno e ricco.



Emmentaler DOP Réserve
Stagionatura almeno 8 mesi, crosta marrone scuro, pasta morbida e friabile, sapore marcatamente aromatico.



Emmentaler DOP Extra
Stagionatura almeno 12 mesi, crosta marrone scuro, pasta morbida e friabile, sapore forte aromatico.

Emmentaler DOP.



Formaggio svizzero a pasta dura.

Provenienza	Emmental (valle del fiume Emme, cantone di Berna).	
Regione di produzione	Cantoni di Argovia, Berna, Glarona, Lucerna, Svitto, Soletta, San Gallo, Turgovia, Zugo, Zurigo e una parte del cantone di Friburgo.	
Materia prima	Latte crudo fresco di mucche nutrite con foraggio non insilato. È assolutamente vietato l'uso di qualsiasi additivo e di sostanze geneticamente modificate.	
Forma, dimensioni, peso	Forme rotonde, da piatte a rigonfie, diametro 80–100 cm, altezza 16–27 cm, peso 75–120 kg (in media 95 kg).	
Segni particolari	I caratteristici occhi della pasta si formano durante il processo di stagionatura. Con la fermentazione naturale viene prodotta anidride carbonica che, non potendo fuoriuscire, si raccoglie in determinate zone dell'impasto dando origine ai famosi occhi.	
Tenore di grasso	Min. 45% della sostanza secca, categoria tutto grasso.	
Crosta	Naturale, compatta, giallo oro, su una faccia riporta il numero del caseificio. Maturando, diventa più scura (Réserve). La crosta dell'Emmentaler DOP stagionato in grotta è marrone scuro-nera, ricoperta di patina.	
Pasta	Colore da avorio a giallo chiaro.	
Consistenza	Morbida, facile da tagliare. Più il formaggio matura e più la pasta è friabile.	
Occhiatura	Occhi delle dimensioni di una ciliegia (di solito tra 2 e 4 cm di diametro).	
Stagionatura / Sapore	Classic e Bio	almeno 4 mesi dolce, di noce.
	Réserve	almeno 8 mesi marcatamente aromatico.
	Stagionato in grotta	almeno 12 mesi* pieno e ricco.
		* di cui almeno 6 in una cantina di roccia naturale
Valori nutritivi in media per 100 g	Acqua 36 g	Sali minerali 4 g
	Proteine 29 g	Calorie 395 kcal
	Grassi 31 g	Joule 1640 kJ

Il tenore di sale da cucina (0,5 g) è estremamente basso per un formaggio a pasta dura. 100 g di formaggio coprono il fabbisogno giornaliero medio di calcio e il 50% di quello di proteine di un adulto.

Switzerland Cheese Marketing

Corso Magenta 56, 20123 Milano
Telefono +39 (0)2 48 51 35 78, Fax +39 (0)2 48 00 01 21
info@formaggisvizzeri.it www.formaggisvizzeri.it

Emmentaler Switzerland

Kapellenstrasse 28, CH-3001 Berna
Telefono +41 (0)31 388 42 42, Fax +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch