



L'ORIGINALE SVIZZERO DELLA VALLE DELL'EMME

EMMENTALER DOP CLASSIC

Dolci colline verdeggianti, graziosi villaggi, case contadine nascoste sotto enormi tetti e spaziosi cortili finemente decorati caratterizzano l'incantevole paesaggio da cui proviene questo grandioso formaggio. Ogni forma di Emmentaler DOP Extra è un pezzetto di finissima arte dei casari coltivata da secoli nei caseifici di paese. Le tradizioni, l'aspetto di questo formaggio e l'eccellente qualità fanno dell'Emmentaler DOP in tutto il mondo l'indiscusso re dei formaggi.

Circa 1200 litri di latte crudo non trattato, caglio, colture batteriche, ma anche molta esperienza, amore e pazienza servono al casaro per produrre una forma rotonda di circa 95 kg. L'Emmentaler DOP è totalmente privo di additivi e di OGM e deve il suo caratteristico sapore alle mucche alimentate esclusivamente al pascolo, alla lavorazione tradizionale nonché all'utilizzo di batteri propionici. Dopo la messa a riposo in salamoia, prima il formaggio è posto in cantine di fermentazione calde e umide, dove si forma la caratteristica occhiatura. Successivamente il processo di maturazione avviene in cantine di stoccaggio fresche e umide.

Durante la produzione il marchio depositato del caseificio viene impresso sul fianco della forma. In tal modo questo sigillo a prova di falsificazione rimarrà fissato indelebilmente sulla crosta. Ogni pezzo ha forma cilindrica ed è contrassegnato con il marchio «Emmentaler DOP» e con il numero di autorizzazione del caseificio di paese. Grazie al marchio impresso su tutta la superficie della crosta, si può riconoscere un Emmentaler DOP originale anche acquistandolo a fette, confezionato, e quindi distinguerlo chiaramente dalle imitazioni. Perché solo l'Emmentaler DOP svizzero è il frutto di una produzione controllata e soddisfa i severi criteri di qualità dell'organizzazione di categoria.

L'Emmentaler DOP deve restare nel territorio di produzione fino a un periodo di quattro mesi. Con la sua crosta regolare, la pasta color avorio, l'occhiatura delle dimensioni di una ciliegia e l'inconfondibile gusto aromatico con sentore di noce, l'Emmentaler DOP è un vero pezzo di natura e cultura svizzera. Agli intenditori piace servirlo come prelibatezza sul vassoio di formaggi o per arricchire un'abbondante colazione o, ancora, per concludere in bellezza una deliziosa cena. Ma è anche un saporito ingrediente per la preparazione di gustosi piatti caldi.

Origine: Emmental (Valle del fiume Emme nel Canton Berna)

Tutela di origine: DOP Denominazione di Origine Protetta dal 2006

Zone di produzione: Cantoni Argovia, Berna, Glarona, Lucerna, Svitto, Soletta, San Gallo, Turgovia, Zugo, Zurigo e alcune parti del Canton Friburgo

Materie prime: Latte fresco crudo di mucche alimentate senza insilati. È vietato l'uso di qualsiasi additivo e di OGM.

Forma, dimensioni, peso: Forma tonda, da piatta a convessa, diametro 80-100 cm, altezza 16-27 cm, peso 75-120 kg (in media 95 kg)

Caratteristiche: La classica occhiatura si forma durante il processo di maturazione: attraverso la fermentazione naturale si forma anidride carbonica che, non potendo fuoriuscire, si deposita in vari punti del formaggio. Per un formaggio a pasta dura la concentrazione di sale pari a 0,5 g / 100 g è estremamente bassa. L'Emmentaler DOP è privo di lattosio.

Contenuto di grassi: Min. 45% grassi sul secco, formaggio grasso

Crosta: Stagionatura naturale, dura, di colore oro, su un lato della forma è indicato il marchio rosso di Emmentaler Switzerland.

Pasta: Dall'avorio al paglierino

Consistenza: Elastica, morbida al taglio, con la stagionatura finemente granulosa, friabile

Occhiatura: Occhi delle dimensioni di una ciliegia, solitamente diametro di 2-4 cm

Gusto: Aromatico, sentore di noce

Durata della stagionatura: Min. 4 mesi

Valori nutrizionali in media per 100 g:

Acqua 36 g

Proteine 29 g

Grassi 31 g

Sali minerali 4 g

Calorie 395 kcal

Chilojoules 1640 kJ