



# PORTRAIT EMMENTALER SWITZERLAND

Bern, 1 janvier 2023

## **À propos d'Emmentaler Switzerland**

L'Interprofession de l'Emmentaler Switzerland assure la promotion à long terme et durable de l'Emmentaler AOP naturel au lait cru pour le compte de ses membres, qui représentent les trois groupes d'intérêt de la filière que sont les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les sociétés commerciales. Emmentaler Switzerland applique une présentation uniforme et positionne l'Emmentaler AOP dans le monde entier dans le segment haut de gamme, avec pour objectif de dégager des avantages tangibles pour ses membres. Cet objectif est atteint par la participation à l'élaboration des conditions-cadres politiques, juridiques et économiques ainsi que par un marketing de base commun et la protection de la marque. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une fabrication et d'un affinage de l'Emmentaler AOP à la fois rentables et de qualité, et soutient une production laitière et fromagère qui tient compte des exigences d'une agriculture et d'une économie laitière naturelles et respectueuses de l'environnement. En outre, l'Interprofession assure la protection de l'appellation d'origine du label de qualité AOP, détermine les objectifs de qualité et contrôle les exigences de qualité définies avec précision conformément au cahier des charges. [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

## **À propos de l'Emmentaler AOP**

Fabriqué dans plus de 100 fromageries de village: l'Emmentaler AOP est synonyme de plaisir, de qualité, de tradition et de terroir. C'est un produit naturel suisse fabriqué de manière durable. Une attention quotidienne, un savoir-faire authentique et une passion sans faille, telles sont les qualités qui caractérisent les artisans de l'Emmentaler. Grâce à des fromagers expérimentés, l'Emmentaler AOP est produit dans plus de 100 fromageries villageoises par un travail manuel passionné à partir de lait cru frais et régional. Grâce au numéro de fromagerie inscrit sur la croûte, chaque morceau d'Emmentaler AOP peut être tracé jusqu'à la fromagerie de village qui le fabrique. L'Emmentaler AOP est un véritable produit naturel suisse, exempt de tout additif. C'est aussi une excellente source de calcium, de protéines et de vitamines, et il ne contient naturellement pas de lactose. Mais pour qu'un morceau d'Emmentaler AOP arrive jusqu'à votre assiette, encore faut-il que toutes les étapes

soient effectuées à la perfection. Le temps, la patience, l'expertise et l'attention minutieuse portée à l'affinage sont les ingrédients qui garantissent ce plaisir gustatif exceptionnel – avec neuf degrés d'affinage différents, du doux au fort corsé, il y en a pour tous les goûts. Qu'il soit consommé nature ou marié à d'autres ingrédients raffinés, dans des plats chauds ou froids, l'Emmentaler AOP est tout bonnement un produit à savourer. [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

**Pour plus d'informations, veuillez contacter:**

Service de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon

Téléphone +41 43 488 86 00, E-mail: [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, Director, Zieglerstrasse 43 B, Case postale, 3000

Berne 14, Téléphone +41 31 388 42 42, [u.schluechter@emmentaler.ch](mailto:u.schluechter@emmentaler.ch), [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)