



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 3 janvier 2024

Surprise concoctée par Emmentaler Switzerland et Cookinesi by Zoe: une galette des Rois à l'Emmentaler AOP affiné en grotte!

Zoe Torinesi, présentatrice, autrice de recettes et ambassadrice d'Emmentaler Switzerland, a créé une [recette pour une délicieuse galette des Rois](#) à l'occasion de l'Épiphanie, le 6 janvier 2024. Cette pâtisserie à base d'Emmentaler AOP affiné en grotte, de noix et de thym est tout aussi délicieuse en version salée. Le gâteau qui se partage entre amis symbolise d'ailleurs à merveille la philosophie «Share a Piece of You» de la marque Emmentaler AOP.

Que diriez-vous d'une galette des Rois salée pour changer? Pour une fois, le sucre en poudre et les raisins secs n'ont pas leur place dans la recette de Zoe Torinesi, célèbre autrice de recettes et ambassadrice d'Emmentaler Switzerland. Pour réussir cette pâtisserie, il suffit d'ajouter de l'Emmentaler AOP affiné en grotte, des noix hachées, du thym, de la farine blanche, des dés de beurre et un œuf dans un bol. L'Emmentaler AOP affiné en grotte doit son arôme fruité et corsé unique à sa période d'affinage de douze mois dans une grotte naturelle caractérisée par une température de 13 °C et une humidité de 90%. Jaune dorée, la galette des Rois à la Cookinesi est un délice somptueux qui se déguste entre amis autour d'un verre de blanc ou d'un thé raffiné.

Share a Piece of Your Cake

La galette des rois, avec ses parts détachables, incarne aussi à la perfection la philosophie «Share a Piece of You» d'Emmentaler Switzerland, qui correspond au style de vie des *millennials*, marqué par la convivialité, le plaisir et le bien-être. En matière d'alimentation, cette génération s'intéresse à la qualité, au développement durable, au bien-être

des animaux et à la transparence. Or ces valeurs caractérisent depuis des siècles l'Emmentaler AOP en tant que produit naturel suisse issu d'une production durable. Le lait cru et frais de la région est transformé dans les 24 heures grâce à de courtes distances entre les fermes et les fromageries de village. Dépourvu d'additifs et naturellement exempt de lactose, l'Emmentaler AOP constitue une excellente source de calcium, de protéines et de vitamines.

À propos de l'Emmentaler AOP

L'interprofession Emmentaler Switzerland œuvre en faveur d'une production durable et à long terme de l'Emmentaler AOP naturel fabriqué à partir de lait cru. Elle défend les intérêts de ses membres répartis en trois groupes: producteurs de lait, fabricants de fromage et entreprises commerciales. Emmentaler Switzerland véhicule une image homogène et assure le positionnement de l'Emmentaler AOP sur un segment haut de gamme dans le monde entier, avec pour objectif d'apporter des avantages concrets à ses membres. L'organisme participe à cet effet à l'élaboration du cadre politique, juridique et économique adapté et instaure un marketing général commun tout en veillant à la protection de la marque. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une production et d'un affinage rentables et de qualité de l'Emmentaler AOP et soutient une production laitière et fromagère répondant aux exigences d'une agriculture et d'une économie laitière naturelles et respectueuses de l'environnement. En outre, l'interprofession protège l'origine du label de qualité AOP, définit les objectifs de qualité et veille au respect des exigences de qualité précisément définies dans le cahier des charges. www.emmentaler.ch

Pour obtenir davantage de renseignements, merci de contacter:

Service de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Téléphone +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Cornelia Brechbühl, Senior Manager Brand, Marketing et communication pour le marché Suisse
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Case postale, 3000 Berne 14
Téléphone 031 388 42 49, c.brechbuehl@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch