

## PERSBERICHT

### Kerst met een Zwitsers gouden randje

**Gent, 7 december 2016 – Een kaasplank met een gouden randje voor de feestdagen? De kazen van Emmi sleepten maar liefst 18 medailles in de wacht tijdens de recente World Cheese Awards en lenen zich uitstekend voor een mooie kaasplank.**

Een heerlijk kaasplankje past helemaal in de gezellige sfeer van de feestdagen. Een kaasplank bevat minimaal drie verschillende soorten kaas, die variëren van mild tot pittig. Vaak is het lastig ervoor te zorgen dat zachte kazen perfect rijp zijn op het moment van serveren. Waarom dan niet veel vaker kiezen voor harde kazen? Die zijn beter houdbaar. Om een mooi plateau te maken snijd je de kaas in mooie platte driehoekjes of vierkantjes. Want hoe groter het oppervlak, hoe meer smaak op je tong! Varieer de vorm per kaas voor het onderscheid.

#### **Der Scharfe Maxx**

Voor een kaasplank met een extra gouden randje kies je voor de prijswinnende kazen van Emmi. Zoals de robuuste Der Scharfe Maxx die maar liefst twee gouden medailles in de wacht sleepte tijdens 's werelds grootste kaascompetitie. Der Scharfe Maxx is een harde bergkaas gemaakt van rauwe melk. Hij rijpt 5 à 6 maanden en is nootachtig en lekker pittig van smaak, pikant maar toch zacht. Het geheim? De kaasmaker voegt een flinke scheut van de beste Zwitserse room toe. Der Scharfe Maxx is lekker bij de borrel, gesmolten op een broodje en als smaakmaker op een kaasplank.



#### **KALTBACH**

De grotgerijpte KALTBACH-kazen wonnen maar liefst vier prijzen. Er zijn maar weinig plekken in de wereld te vinden waar de omstandigheden voor de rijping van kaas van nature optimaal zijn, maar de grot bij het Zwitserse Kaltbach is zo'n plek. De tijd lijkt hier stil te staan. De grot strekt zich kilometerslang uit onder de Santenberg en dankt zijn uitzonderlijk stabiele klimaat aan de isolerende werking van zandsteen. Het is er het hele jaar tussen de 12 en 13°C, met een luchtvochtigheid van 94%. Alleen de beste kazen uit de traditionele dorpskaasmakerijen worden er toegelaten en verzorgd door gespecialiseerde kaasmeesters. Na zeven tot twaalf maanden ontstaat de karakteristieke 'patina', een donkere korst die de kaas beschermt. De grotgerijpte kazen van KALTBACH onderscheiden zich door een bijzonder karakter, ze zijn aromatisch, intens en pittig, met een kenmerkende mineraliteit en kruidigheid.

#### **Medailles voor Emmi kazen**

Niet alleen Der Scharfe Maxx en de kaasspecialiteiten van KALTBACH waren succesvol bij de World Cheese Awards 2016 in San Sebastián. Emmi heeft 13 Zwitserse kazen ingezonden en een aantal specialiteiten uit de Verenigde Staten. Deze selectie was goed voor maar liefst 18 prijzen.



De kazen van Emmi zijn verkrijgbaar bij de kaashandelaars en -delicatessenwinkels.

[www.emmicheesemagazines.com](http://www.emmicheesemagazines.com)

### **Bijlage:** medailles voor Emmi bij de World Cheese Awards 2016

#### **Over Emmi**

Emmi is de grootste leverancier van Zwitserse melk en één van de meest innovatieve premium zuivelproducenten in Europa. De Emmi Groep heeft in Zwitserland ongeveer 25 productielocaties. Emmi en haar dochterondernemingen zijn vertegenwoordigd in 13 landen en het bedrijf exporteert haar producten naar ongeveer 60 landen. In Zwitserland focust het bedrijf zich op de ontwikkeling en productie van een compleet zuivelassortiment en verse producten, evenals de productie, rijping en handel van hoofdzakelijk Zwitserse kazen. Buiten Zwitserland concentreert Emmi zich op brand concepting en specialiteiten voor de Europese en Noord-Amerikaanse markt, waarbij markten buiten Europa steeds belangrijker worden.

#### **Noot voor redactie, niet voor publicatie:**

TOT Public Relations • Alice Bown • T: 0032 478 99 01 69 • E: [alice@totpr.be](mailto:alice@totpr.be) • I: [www.totpr.be](http://www.totpr.be)

Meer informatie, een uitgebreid persdossier, beeld- en videomateriaal is te vinden op [www.totpr.nl/mediaroom/emmi](http://www.totpr.nl/mediaroom/emmi)

<b>Medailles voor Emmi bij de World Cheese Awards 2016</b>			
<b>Prijs</b>	<b>Kaas</b>	<b>Categorie</b>	<b>Producent</b>
Goud	Der Scharfe Maxx	Middelharde kaas van koeienmelk (5246)	Kaasmakerij Studer, Hatswil, Thurgau
Goud	Maxx 365	Harde kaas van koeienmelk (5247)	Kaasmakerij Studer, Hatswil, Thurgau
Zilver	KALTBACH Le Gruyère AOP	Harde kaas met benaming van herkomst (5506)	Fromagerie de Courgenay, Jura
Zilver	KALTBACH Extra Tasty	Harde kaas van koeienmelk (5247)	Emmi
Zilver	KALTBACH Extra Creamy	Middelharde kaas van koeienmelk (5246)	Emmi
Zilver	Alter Schweizer	Harde kaas van koeienmelk (5247)	Kaasmakerij Studer, Hatswil, Thurgau
Zilver	Le Gruyère AOP	Gruyère, minder dan een jaar oud (5241)	Fromagerie Déneraud (Philippe Déneraud), Villaz-St-Pierre, Fribourg
Brons	KALTBACH Le Gruyère AOP	Gruyère, meer dan een jaar oud (5242)	Société de Fromagerie Moudon
Brons	Emmentaler AOP	Emmentaler, minder dan een jaar oud (5239)	Kaasmakerij Meikirch (Peter Röthlisberger), Meikirch, Berne
<b>Andere prijzen</b>			
Zilver	Herbs de Humboldt	Kaas van geitenmelk met toevoegingen (5005)	Cypress Grove, Arcata, USA
Zilver	Humboldt Fog Mini	Zachte kaas van geitenmelk (5002)	Cypress Grove
Zilver	Lamb Chopper	Middelharde kaas van ooiënmelk (5102)	Cypress Grove
Zilver	Roth Prairie Sunset	Middelharde kaas van koeienmelk (5246)	Emmi Roth USA, Monroe, USA
Brons	Midnight Moon	Harde kaas van geitenmelk (5004)	Cypress Grove
Brons	Roth Buttermilk Blue	Blauwaderkaas (5408)	Emmi Roth USA
Brons	Roth Original Havarti	Middelharde kaas van koeienmelk (5318)	Emmi Roth USA
Brons	Roth's Private Reserve	Harde kaas van koeienmelk (5247)	Emmi Roth USA
Brons	Roth Tomme	Diep gewassen kaas(5316)	Emmi Roth USA