

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un Noël marqué d'or

Gent, 7 décembre 2016 – Un plateau de fromages marqués d'or pour les fêtes ? Les fromages suisses d'Emmi ont décroché pas moins de 18 médailles lors des récents World Cheese Awards et agrémentent savoureusement un beau plateau de fromages.

Rien de tel qu'un plateau de fromages pour un Noël authentique et des fêtes réussies. Un plateau de fromage compte au moins trois types de fromages différents, qui varient du doux au corsé. Avec les fromages à pâte molle, il est souvent difficile de veiller à ce qu'ils soient parfaitement mûrs au moment de les servir. Pourquoi ne pas, dès lors, opter plus souvent pour des fromages à pâte dure ? Ceux-ci se conservent mieux. Pour composer un beau plateau, découpez le fromage en petits triangles ou carrés plats. Car, plus la surface de fromage en contact avec la langue sera grande, plus prononcé sera le goût ! Variez la forme pour chaque fromage afin de bien les distinguer.

Der Scharfe Maxx

Pour un plateau de fromage marqué d'or, choisissez les fromages médaillés d'Emmi. Comme le fromage robuste Der Scharfe Maxx qui a décroché deux médailles d'or lors de la compétition mondiale du fromage. Ce fromage de montagne suisse à pâte dure est à base de lait cru. Affiné pendant 5 à 6 mois, il a des accents de noix et est délicieusement épicé, corsé et doux à la fois. Son secret ? Le fromager y ajoute une bonne rasade de la meilleure crème suisse. Der Scharfe Maxx se déguste à l'apéritif, est délicieux fondu sur du pain et agrémentent savoureusement les plateaux de fromages.



KALTBACH

Les fromages affinés en grotte KALTBACH ont remporté pas moins de quatre prix. Il existe peu d'endroits au monde où les conditions sont naturellement optimales pour l'affinage du fromage, mais la grotte de Kaltbach en Suisse en fait partie. Ici, le temps semble s'arrêter. La grotte qui s'étend sur des kilomètres sous le Mont Santenberg, doit son climat exceptionnellement stable à l'effet isolant du grès. La température, entre 12 et 13°C, y est constante toute l'année, avec un taux d'humidité de 94%. Seules les meilleures meules des fromageries villageoises traditionnelles sont sélectionnées pour y être menées à maturation par des maîtres affineurs spécialisés. Après sept à douze mois, se forme la 'patine' caractéristique, une croûte foncée qui protège le fromage. Les fromages affinés en grotte de KALTBACH se distinguent par un caractère très prononcé : aromatiques, intenses et corsés, on les reconnaît à leurs saveurs minérales et épicées caractéristiques.



Médailles décernées aux fromages Emmi

Der Scharfe Maxx et les fromages KALTBACH ne sont pas les seuls fromages du Groupe suisse Emmi distingués aux World Cheese Awards 2016 à San Sebastián, le plus grand concours de fromages au monde. Emmi y a présenté 13 fromages suisses et quelques spécialités en provenance des Etats-Unis. Cette sélection a raflé pas moins de 18 distinctions.

Les fromages d'Emmi sont disponibles dans les crèmeries et les épicerie fines.

www.emmicheesemagazines.com

Annexe : médailles décernées à Emmi aux World Cheese Awards 2016

A propos d'Emmi

Emmi est le plus grand fournisseur de lait suisse et l'un des fabricants de produits laitiers haut de gamme les plus innovants d'Europe. En Suisse, le Groupe Emmi compte quelque 25 sites de production. A l'étranger, Emmi possède des filiales dans 13 pays et exporte ses produits dans près de 60 pays. En Suisse, la société se focalise sur le développement et la production d'un assortiment complet de produits laitiers et de produits frais ainsi que sur la fabrication, l'affinage et le négoce de fromages suisses principalement. A l'étranger, Emmi se concentre sur les marchés européens et nord-américains, mais aussi de plus en plus sur des marchés en développement hors d'Europe, au travers de concepts de marques et de spécialités.

Note à l'attention de la rédaction, non destinée à la publication:

TOT Public Relations • Alice Bown • T: 0032 478 99 01 69 • E: alice@totpr.be • I: www.totpr.be

Des informations complémentaires, un dossier de presse détaillé, des photos et des vidéos sont disponibles sur www.totpr.nl/mediaroom/emmi



Médailles décernées à Emmi aux World Cheese Awards 2016

Prix	Fromage	Catégorie	Producteur
Or	Der Scharfe Maxx	Fromage à pâte mi-dure au lait de vache (5246)	Fromagerie Studer, Hatswil, Thurgau
Or	Maxx 365	Fromage à pâte dure au lait de vache (5247)	Fromagerie Studer, Hatswil, Thurgau
Argent	KALTBACH Le Gruyère AOP	Fromage à pâte dure avec appellation d'origine protégée (5506)	Fromagerie de Courgenay, Jura
Argent	KALTBACH Extra Tasty	Fromage à pâte dure au lait de vache (5247)	Emmi
Argent	KALTBACH Extra Creamy	Fromage à pâte mi-dure au lait de vache (5246)	Emmi
Argent	Alter Schweizer	Fromage à pâte dure au lait de vache (5247)	Fromagerie Studer, Hatswil, Thurgau
Argent	Le Gruyère AOP	Gruyère, moins d'un an (5241)	Fromagerie Déneraud (Philippe Déneraud), Villaz-St-Pierre, Fribourg
Bronze	KALTBACH Le Gruyère AOP	Gruyère, plus d'un an (5242)	Société de Fromagerie Moudon
Bronze	Emmentaler AOP	Emmentaler, moins d'un an (5239)	Fromagerie Meikirch (Peter Röthlisberger), Meikirch, Berne
Autres distinctions			
Argent	Herbs de Humboldt	Fromage au lait de chèvre avec d'autres ingrédients (5005)	Cypress Grove, Arcata, USA
Argent	Humboldt Fog Mini	Fromage à pâte molle au lait de chèvre (5002)	Cypress Grove
Argent	Lamb Chopper	Fromage à pâte mi-dure au lait de brebis (5102)	Cypress Grove
Argent	Roth Prairie Sunset	Fromage à pâte mi-dure au lait de vache (5246)	Emmi Roth USA, Monroe, USA
Bronze	Midnight Moon	Fromage à pâte dure au lait de chèvre (5004)	Cypress Grove
Bronze	Roth Buttermilk Blue	Fromage à pâte persillée (5408)	Emmi Roth USA
Bronze	Roth Original Havarti	Fromage à pâte mi-dure au lait de vache (5318)	Emmi Roth USA
Bronze	Roth's Private Reserve	Fromage à pâte dure au lait de vache (5247)	Emmi Roth USA
Bronze	Roth Tomme	Fromage à croûte lavée (5316)	Emmi Roth USA