



DU FROMAGE SUISSE EN BELGIQUE

Dossier de presse 2016

Contact presse

Personne de contact

TOT-PR

Alice Bown

E

alice@totpr.be

T

0478 99 01 69

I

www.totpr.be/mediaroom/emmi



LEADER DU MARCHÉ DES FROMAGES SUISSES

Emmi est le plus grand transformateur de lait suisse et offre une large gamme de produits laitiers: de fromage, du fromage frais, du lait en poudre ainsi que des laitages. Emmi est leader mondial sur le marché des fromages suisses.

Le groupe Emmi compte environ 25 sites de production en Suisse. Emmi et ses filiales sont représentées dans 13 pays et l'entreprise exporte ses produits dans environ 60 pays. En Suisse, l'entreprise se concentre sur le développement et la production d'un assortiment laitier complet et de produits frais, ainsi que sur la production, l'affinage et la commercialisation de fromages essentiellement suisses. En dehors de la Suisse, Emmi se concentre davantage sur le développement des marques suivantes : Fondue Au Fromage, Raclette Emmi, Emmi CAFFÈ LATTE ainsi que certaines spécialités destinées au marchés européen et nord-américain, tout en explorant de plus en plus de marchés en dehors de l'Europe. L'attention est d'abord portée sur des produits lifestyle, des produits de confort et des produits de santé. En 2015, Emmi a enregistré un chiffre d'affaires de 3,214 milliards de francs suisses et en bénéfice net de 120,4 millions de francs suisses. Ces chiffres s'élevaient respectivement à 1,6 milliard et 60,8 millions de francs suisses pour la première moitié de 2016. La société emploie environ 5500 personnes (équivalents temps plein).

LES FROMAGES DE SUISSES

La fabrication du fromage constitue une tradition séculaire en Suisse. Les plus connus sont l'Emmentaler AOP et Le Gruyère AOP, mais d'autres fromages comme l'Appenzeller® et le Tête de Moine AOP gagnent en renommée. Au total, plus de 450 variétés de fromage sont fabriquées en Suisse. Près de la moitié du lait fourni est transformé en fromage. Les fromages suisses sont réputés pour leur qualité et leur saveur, notamment grâce consignes de productions, aux contrôles de qualité et aux normes environnementales très strictes. On retrouve des fromages à pâte extra dure, à pâte dure, à pâte mi-dure, à pâte molle, ainsi que des fromages frais et du fromage suisse spécial. Sur le site www.fromagesdesuisse.be, vous trouverez toutes les informations sur les fromages suisses.

L'ASSORTIMENT

La fondue au fromage: une tradition séculaire en Suisse

Cette tradition ancestrale entre parfaitement dans la tendance rétro des repas conviviaux à la maison. La fondue au fromage trouve son origine dans les hivers durs de la Savoie et du Jura suisses. Les montagnes et les vallées sont sous une couche de neige, les petits villages sont coupés du monde extérieur, contraignant les villageois à recourir à leurs réserves pour passer l'hiver. Le fromage est le produit régional par excellence et disponible toute l'année, mais les fromagers locaux n'en produisent qu'en été. Après quelque temps, le fromage s'évente, perdant son goût et son odeur, et une fois l'hiver arrivé, il ne reste qu'une matière desséchée et insipide. Cependant, les Suisses ont fait de la nécessité une vertu. Ils découvrent qu'en fondant le fromage éventé, celui-ci devient de nouveau très digeste. Le fromage est fondu dans un pot en terre cuite, appelé caquelon, et agrémenté de vin local et d'épices.



Sans lactose

La fondue au fromage d'Emmi est sans lactose et sans gluten. Lors de la production, une enzyme est dégagée qui transforme la lactose, réduisant son taux à moins de 0,01%

Emmi All-In-One Fondü

La fondue au fromage est vraiment un jeu d'enfants avec l' All-In-One Fondü: un set composé d'un bol contenant la fondue toute prête ainsi qu'un réchaud. Pour une fondue au fromage rapide, savoureuse et conviviale. Fabriqué à partir de vrais fromages suisses, dont l' Emmentaler AOP. Avec 400 g de fromage, il convient pour 2 personnes.



Chalet Fondue Classic

Chalet est présent sur le marché belge depuis 80 ans et propose de la fondue au fromage toute prête. Celle-ci est fabriquée avec de vrais fromages suisses, dont l' Emmentaler AOP et Le Gruyère AOP, du vin blanc et un trait de Kirsch pour corser le tout. Se garde plusieurs mois au réfrigérateur! Disponible en paquets de 400 et de 800 grammes, respectivement pour 2 et 4 personnes.



Conseils culinaires

Outre la fameuse fondue au fromage avec du pain, il existe plein d'autres variétés de trempage, par exemple avec des légumes de saisons mi-cuits ou sautés au wok, par exemple des courgettes, du brocoli ou du potiron. Ou en trempant au préalable le pain dans le fromage et ensuite dans un mélange de noix, et pourquoi pas dans des oignons frits ou un mélange japonais. Pour corser, on peut ajouter des graines de moutarde ou du poivre d'Espelette. Bien sûr, on peut également varier les saveurs de la fondue en soi:

- A la française - en ajoutant du fromage persillé émietté
- A l'asiatique - avec du gingembre râpé et du jus de citron - servi avec des kroupouks, des morceaux d'ananas frais et de poire.
- A l'italienne - avec de la purée de tomate, des morceaux de tomate et du basilic frais finement coupé.
- A la provençale - avec des herbes fraîches comme du thym, du romarin, de l'origan, du basilic ou du persil.

Vous trouverez d'autres astuces et recettes sur emmicheesemagazines.com.

Disponibilité

Le fondue au fromage Chalet est en vente dans la plupart des grandes surfaces et dans de nombreux commerces de gros type Cash & Carry.

Assortiment de fromage à pâte fondue de Chalet Selection

Chalet est également réputé pour son fromage suisse à pâte fondue et à tartiner. Les fameuses petites boîtes rondes contiennent 170 grammes répartis en 12 portions et déclinés en les saveurs moutarde, jambon, salami, sandwich, crème et Gruyère. Le fromage à pâte fondue est également fabriqué avec du vrai fromage suisse, dont l'Emmentaler AOP et Le Gruyère AOP. Non réfrigéré, il conserve longtemps. Délicieux sur la tartine, sur le pouce et idéal pour en route.



Disponibilité

Le fromage à pâte fondue Chalet est en vente dans la plupart des grandes surfaces et dans de nombreux commerces de gros type Cash & Carry.

Kaltbach: paisiblement affiné en grotte

C'est dans le canton de Lucerne qu'on retrouve la grotte de Kaltbach, où des milliers de meules s'affinent paisiblement. La grotte est située à un endroit idyllique près des terres tourbeuses du village Kaltbach. Le labyrinthe ramifié souterrain a une longueur totale de 2 kilomètres et s'enfuit profondément dans le Santenberg. Le grès isolant garantit les conditions idéales pour un affinage naturel. Toute au long de l'année, la température s'élève à 12-13 °C avec un taux d'humidité de 95%. L'atmosphère est donc idéale. Le repos et le temps font le reste. Durant 7 à 12 mois, en fonction de la variété de fromage, la croûte typique ou patine se forme, allant du marron rustique ou brun-noir.



Pas tous les fromages sont admis dans cette grotte particulière. Ainsi, seuls les meilleurs fromages d'Emmentaler AOP et du Gruyère AOP sont sélectionnés dans les fromageries traditionnelles du village. Ceux-ci, ainsi que d'autres spécialités sélectionnées, reçoivent alors les soins affectueux des maîtres fromagers qui les retournent, salent et brossent. Tous les fromages ne nécessitent pas les mêmes soins, et une bonne estimation exige de nombreuses années d'expérience et beaucoup d'intuition. Cet art de l'affinage constitue la fierté des maîtres fromagers.

KALTBACH Emmentaler AOP

Les fameux trous font de l'Emmentaler de loin le fromage suisse le plus connu à travers le monde. Le KALTBACH Emmentaler AOP se reconnaît facilement à sa croûte brunâtre à noirâtre. L'Emmentaler affine 3 mois dans la fromagerie avant d'affiner au minimum 9 mois dans la grotte, pour qu'il obtienne son goût puissant et épicé évoquant la noix.

KALTBACH Le Gruyère AOP

Le Gruyère fruité et épicé est un vrai classique parmi les fromages suisses à pâte dure. La production du fromage de Greyerzerland était déjà décrite dans les livres anciens, sa première mention datant de 1155. Grâce aux soins et l'affinage dans une grotte de grès, le KALTBACH Le Gruyère AOP obtient sa patine rustique brune. Après au moins 12 mois d'affinage, le KALTBACH Le Gruyère AOP est un fromage légèrement cassant, avec de minuscules cristaux de sel, riche en goût et en longueur.



KALTBACH Extra

Le fromage KALTBACH Extra est le plus corsé. Ce fromage à pâte dure fabriqué à partir de lait cru affine environ 100 jours dans la grotte et y obtient une patine brun foncé. Au goût puissant et épicé.

KALTBACH Creamy

Grâce à l'ajout de la crème suisse, ce fromage à pâte mi-dure a une texture douce et onctueuse. Le fromage affine 4 mois, a une patine brun foncé, et a un goût épicé corsé tout en étant crémeux.

KALTBACH Raclette

Ce fromage à raclette unique affiné en grotte est un fromage à pâte mi-dure fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Grâce sa maturation en grotte et la patine noire naturelle, la Raclette KALTBACH a un goût particulièrement intense. Epicé, doux et crémeux.

KALTBACH fondue

La fondue toute prête est faite à partir de KALTBACH Le Gruyère AOP et d'Emmentaler AOP affinés en grotte. Goût corsé et épicé équilibré. Très onctueux.

Conseils culinaires

Les fromages se marient très bien avec les fruits et les noix. Par exemple, mangez un morceau de pomme mûre et sucrée avant de goûter un morceau de KALTBACH Le Gruyère AOP. Une véritable sensation pour vos papilles!

Disponibilité

Les spécialités fromagères de KALTBACH sont en vente dans les magasins de délicatesses et les chez les marchands de fromage.





Fromages suisses génériques

Outre les fromages de marque, Emmi fournit également des fromages génériques suisses via les marchands de fromages, les magasins de délicatesses et les supermarchés. Parmi les fromages les plus vendus, on retrouve Appenzeller®, Emmentaler AOP, L'Etivaz AOP, Le Gruyère AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Raclette, Tomme Vaudoise, Vacherin Fribourgeois AOP et Vacherin Mont-d'Or AOP. Mais Emmi fournit également un grand nombre des spécialités fromagères moins connues avec leur propre typicité. On pense notamment au Wiesen-Zauber de Toggenburg avec son noyau de fleurs comestibles, au St. Galler Klosterkäse Himmlisch Würzig déjà tant apprécié par Charlemagne ou encore au Mont Vully, qui tout au long de l'affinage, est frotté de Pinot Noir de la région.

Conseils culinaires

Pour obtenir un beau plateau de fromages, il est préférable de ne pas couper les fromages à pâte dure ou mi-dure en petits blocs, mais en petits triangles ou carrés plats. Au plus grande la superficie, au plus de goût. Variez les formes pour les distinguer.

Disponibilité

Les fromages suisses d'Emmi sont disponibles chez les fromagers et magasins de délicatesses, mais par exemple également chez Colruyt.

PLUS D'INFORMATIONS

emmicheesemagazines.com

emmi.be

kaasuitzwitserland.be

www.emmi-kaltbach.com

facebook.com/EmmiFondueBE