



ZWITSERSE BERGKAAS IN DE LAGE LANDEN

Persdossier 2016

Perscontact
Contactpersoon

TOT-PR
Mathilde Meijers

E mathilde@totpr.nl
T 010 22 11 314
I www.totpr.nl/mediaroom/emmi



MARKTLEIDER IN ZWITSERSE KAAS

Emmi is de grootste verwerker van Zwitserse melk en biedt een brede range aan melkproducten: kaas, verse kaas, melkpoeder, zuivel en zuivelproducten. Op het gebied van Zwitserse kaas is Emmi wereldwijd marktleider. Het bedrijf is verantwoordelijk voor meer dan 80% van de verkoop van Zwitserse kaas in Nederland.

Historie in Nederland

De oorsprong van Emmi Nederland ligt bij kaasgroothandel Craamer & Co, in 1930 in Den Haag opgericht door de heer Craamer. Dit succesvolle bedrijf werd in 1969 overgenomen door de Zwitserse firma Geska, producent van de Zwitserse strooikaas in het befaamde kleine gele bekertje. Geska verkoopt Craamer & Co in 2004 aan de firma Emmi in Zwitserland en sindsdien is het onderdeel van de Emmi groep.

Emmi Groep anno 2016

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 van Emmi Kaasfondue en Raclette, Emmi CAFFÈ LATTE en specialiteiten voor de Europese en Noord-Amerikaanse markt, waarbij markten buiten Europa steeds belangrijker worden. De primaire focus voor de verse producten ligt op lifestyle-, comfort- en gezondheidsproducten. In de kaas business positioneert Emmi zich als marktleider op het gebied van Zwitserse kaas. In 2015 had Emmi een netto omzet van 3,214 miljard Zwitserse Franken en een nettowinst voor bijzondere baten en lasten van 120,2 miljoen Zwitserse Franken. In de eerste helft van 2016 bedroegen deze respectievelijk 1,6 miljard en 60,8 miljoen. Het bedrijf heeft ongeveer 5.500 mensen (fte) in dienst.

KAAS UIT ZWITSERLAND

Het maken van kaas is een eeuwenoude Zwitserse traditie. Het meest bekend zijn de Emmentaler AOP en Le Gruyère AOP, maar ook kazen als Appenzeller® en Tête de Moine AOP genieten een groeiende faam. In totaal worden in Zwitserland meer dan 450 soorten kaas gemaakt. Bijna de helft van de afgeleverde melk wordt tot kaas verwerkt. Zwitserse kaas staat bekend om haar uitstekende kwaliteit en goede smaak, mede dankzij de strenge productierichtlijnen, kwaliteitscontroles en de milieuvoorschriften. Er bestaat extra harde, harde, halfharde, zachte, verse en speciale Zwitserse kaas. Op kaasuitzwitserland.nl vindt u uitgebreide informatie over Zwitserse kazen.

HET ASSORTIMENT

Emmi is in Nederland vooral bekend van de kant-en-klare kaasfondue, raclette en de grotgerijpte KALTBACH specialiteitskazen.



Kaasfondue: een eeuwenoude Zwitserse traditie

Bijna alle Nederlanders (97%) zijn bekend met kaasfondue en 59% van de consumenten eet het minimaal twee maal per jaar (Ivomar, 2014). Deze eeuwenoude traditie past dan ook helemaal in de hedendaagse retrotrend en de tendens om gezellig samen thuis te eten. De oorsprong van kaasfondue ligt in de barre winters in de Zwitserse Savoie- of Jura-streek. Bergen en valleien zijn ondergesneeuwd, kleine dorpjes raken geïsoleerd van de buitenwereld en om de strenge wintermaanden door te komen zijn de dorpelingen op de eigen voedselvoorraad aangewezen. Kaas is het streekproduct bij uitstek en heel het jaar voorradig, maar de plaatselijke kaasboeren produceren enkel tijdens de zomermaanden. Na verloop van tijd wordt de kaas geur- en krachteloos (het zogenaamde verscalen) en als de winter is aangebroken, rest enkel nog een droge en weinig smakelijke materie. De Zwitsers maken evenwel van de nood een deugd. Ze ontdekken dat door de verschaalde kaas te smelten, deze opnieuw licht verteerbaar wordt. De kaas wordt in een aardse pot, de zogenaamde “caquelon”, gesmolten en met plaatselijke wijn en specerijen vermengd. Vandaar dat de naam fondue is afgeleid van het Franse werkwoord “fondre”, dat zowel smelten als mengen betekent.

Lactosevrij

Emmi kaasfondue is lactose- en glutenvrij. Tijdens de productie komt namelijk een enzym vrij dat lactose omzet in andere stoffen tot minder dan 0,01%.

Emmi Fondü Original

Een origineel Zwitserse kaasfondue gemaakt met Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP en witte wijn.

Verkrijgbaar in een 400 en 800 grams verpakking.

Emmi Fondü Family

Bereid zonder alcohol: de ideale fondue voor het hele gezin.

Verkrijgbaar in een 400 grams verpakking.

Emmi Fondü Le Gruyère

Een pittige kaasfondue, gemaakt van Zwitserse Le Gruyère AOP.

Verkrijgbaar in een 400 grams verpakking.

Emmi All In One Fondü

Kaasfonduen was nog nooit zo gemakkelijk als met de All In One Fondü: een complete set bestaande uit een pan met kant-en-klaar kaasfondue met warmhouder. Voor een snelle, gemakkelijke en lekkere kaasfondue. Gemaakt van echte Zwitserse kazen, waaronder Emmentaler AOP. Met 400 gram kaas geschikt voor 2 personen.



Culinaire tips

Naast de bekende kaasfondue met brood zijn er veel dipvarianties mogelijk, bijvoorbeeld met kort gekookte of gewokte seizoensgroenten zoals courgette, broccoli of pompoen. Of door het brood eerst in de kaas te dopen en daarna in een bakje met krokantjes als seroendeng, gefruite uitjes, katjang pedis of Japanse mix. Ook kan er gevarieerd worden met de smaak van de kaasfondue zelf:

- Frans – door verkruimelde blauwwaterkaas toe te voegen
- Asian – met geraspte verse gember en wat citroensap – geserveerd met kroepoek, verse ananas en peer
- Italiaans - met wat tomatenpuree, tomatensap en fijngesneden verse basilicum
- Provençaals - met verse kruiden als tijm, rozemarijn, oregano, basilicum of peterselie

Meer tips en lekkere recepten zijn te vinden op www.emmicheesemagazines.com.

Verkrijgbaarheid

De Emmi kaasfondues zijn verkrijgbaar bij AH, Jumbo, C1000, Coop, PLUS, EMTÉ, Hoogvliet, Vomar, Nettorama, Deen, MCD en Jan Linders.

Raclette

Ook raclette is een traditioneel Zwitsers gerecht. De naam is ontleend aan het Franse woord "racler" wat schrapen betekent. Tijdens het "overzomeren" van het vee in de bergen beperkte het rantsoen van de herders zich tot zelfgebakken brood, gedroogd vlees en harde kaas. Voor een warme maaltijd werd de kaas boven een vuur geroosterd, de gesmolten kaas er afgeschrapt en met brood gegeten. Vandaag de dag is raclette evenals kaasfondue nog steeds een van de populairste Zwitserse nationale gerechten.

Emmi Raclette Classique

Kant-en-klare plakjes raclettekaas, die direct in het gourmetpannetje kunnen. Bij de verse-kaas-afdeling of kaasspecialzaak zijn ook hele raclette kazen beschikbaar.



Culinaire tips

Raclette is eenvoudig te combineren met vlees, brood, aardappeltjes, groenten en verschillende kruiden. Er zijn tal van creatieve combinaties te maken... een torentje van appel, schijfjes rookworst en raclettekaas bestrooid met cranberries... plakjes peer, ontbijtspek en raclettekaas bestrooid met tuinkers... op www.emmicheesemagazines.com zijn meer inspirerende voorbeelden te vinden. Raclette is ook een goede smaakmaker voor tal van andere gerechten, zoals een tosti, cheeseburger, borrelhapje of een gratin.

Verkrijgbaarheid

Emmi Raclette is verkrijgbaar bij AH, Jumbo, C1000, Coop, PLUS, EMTÉ, Hoogvliet, Vomar, Nettoparama, Deen, MCD en Jan Linders.

Kaltbach: grotgerijpt in alle rust

In het kanton Luzern bevindt zich de Kaltbach grot waar in alle rust duizenden kazen liggen te rijpen. De grot ligt op een idyllische plek bij de veengronden van het dorpje Kaltbach. Het wijdvertakte onderaardse labirint heeft een totale lengte van twee kilometer en loopt tot diep in de Santenberg. Het isolerende zandsteen zorgt hier voor de perfecte omstandigheden voor natuurlijke kaasrijping.

Het hele jaar door is het er 12 à 13°C bij 94% luchtvochtigheid: de ideale atmosfeer. Rust en tijd doen de rest. Gedurende zeven tot twaalf maanden - dit verschilt per soort kaas - ontstaat de karakteristieke korst of 'patina', welke varieert van rustiek bruin tot zwartbruin.



Niet elke kaas wordt toegelaten tot deze bijzondere grot. Zo worden bijvoorbeeld alleen de allerbeste Emmentaler AOP en Le Gruyère AOP kazen geselecteerd uit de traditionele dorpskaasmakerijen. Ook de andere specialiteiten krijgen vervolgens liefdevolle verzorging van de kaasmeesters, die ze omkeren, zouten en borstelen. Niet elke kaas heeft dezelfde verzorging nodig, een goede inschatting vereist jarenlange ervaring en intuïtie. Deze kunst van “affinage” - Frans voor verfijning - is de trots van de kaasmeesters.

KALTBACH Emmentaler AOP

De beroemde gaten maken de Emmentaler tot verreweg de bekendste kaas uit Zwitserland. De KALTBACH Emmentaler AOP is ook door zijn zwartbruine korst zeer goed te herkennen. De Emmentaler rijpt drie maanden in de kaasmakerij voor hij minstens negen maanden rijpt in de grot en daardoor zijn intense, kruidige, nootachtige smaak krijgt.

KALTBACH Le Gruyère AOP

De kruidig-fruitige Gruyère is een ware klassieker onder de Zwitserse harde kazen. Het produceren van kaas in Greyerzerland werd al beschreven in de geschiedenisboeken, de eerste vermelding stamt uit 1115. Door de verzorging en rijping in de zandsteengrot krijgt de KALTBACH Gruyère AOP zijn rustiek bruine patina. Na minstens 12 maanden rijping is de KALTBACH Gruyère AOP een lichtbroze kaas, met minuscule zoutkristallen, vol van smaak en met een lang aanhoudende nasmaak.

KALTBACH Extra

De KALTBACH kaas met het sterkste karakter. Deze rauwmelkse harde kaas rijpt ongeveer 100 dagen in de grot en krijgt daar zijn donkerbruine korst. Krachtig en kruidig van smaak.

KALTBACH Creamy

Door toevoeging van Zwitserse room krijgt deze halfharde kaas een zachte, romige textuur. De kaas rijpt vier maanden, heeft een donkerbruine korst en is krachtig kruidig en romig van smaak.

KALTBACH Raclette

Deze unieke grotgerijpte raclettekaas is een halfharde kaas gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Dankzij de rijping in de grot en de van nature zwarte korst heeft KALTBACH Raclette een bijzonder intense smaak. De korst kan gewoon meegegeten worden. Kruidig van smaak, zacht en zeer romig.

KALTBACH Kaasfondue

De kant-en-klare fondue is gemaakt van originele grotgerijpte KALTBACH Gruyère en Emmentaler. Evenwichtige krachtige en kruidige smaak, zeer smeugig.





Culinaire tips

De kazen combineren fraai met allerlei fruitsoorten. Eet bijvoorbeeld eerst eens een stukje zoete, rijpe appel voordat u een stukje KALTBACH Le Gruyère AOP proeft. Een sensatie voor de smaakpapillen! Op www.emmi-kaltbach.com zijn veel inspirerende recepten te vinden.

Verkrijgbaarheid

De kaasspecialiteiten van KALTBACH zijn verkrijgbaar bij kaas- en delicatessenzaken, AH, Jumbo foodmarkt, Sligro, Makro en HANOS.

Generieke Zwitserse kazen

Naast de merkkazen levert Emmi ook generieke Zwitserse kazen via de kaasgroothandel. Tot de meest verkochte kazen behoren Appenzeller, Emmentaler AOP, L'Etivaz AOP, Le Gruyère AOP, Sbrinz AOP, Tête de Moine AOP, Raclette, Tomme Vaudoise, Vacherin Fribourgeois AOP en Vacherin Mont-d'Or AOP. Maar Emmi levert ook een groot aantal minder bekende kaasspecialiteiten met een geheel eigen karakter, zoals de Wiesen-Zauber uit Toggenburg met eetbare bloemenkern, de St. Galler Klosterkäse Himmlisch Würzig waar koning Karel de Grote al gek op was of de Mont Vully die tijdens het rijpen wordt ingewreven met Pinot Noir wijn uit de streek.

Culinaire tips

Voor een mooi kaasplateau snijd je harde en halfharde kazen niet in blokjes, maar in platte driehoekjes of platte vierkantjes. Hoe groter het oppervlak, hoe beter de smaak. Varieer de vorm voor het onderscheid.

Verkrijgbaarheid

Zwitserse kazen zijn verkrijgbaar in de supermarkt en horecagroothandel en bij kaas- en delicatessenzaken.

MEER INFORMATIE

emmicheesemagazines.com

emmi.nl

emmi-kaasfondue.nl

emmi-raclette.nl

emmi-kaltbach.com

kaasuitzwitserland.nl

facebook.com/emmifondue

facebook.com/emmikaltbach

[@emmiNL](https://twitter.com/emmiNL)

[@kaltbach](https://twitter.com/kaltbach)