



PERSBERICHT

Twee kilometer kaas onder Zwitserse aarde

Rotterdam, 21 mei 2015 - In het kanton Luzern in Zwitserland bevindt zich een diepe grot waar in alle rust duizenden kazen liggen te rijpen. Het wijdvertakte onderaardse labrynt heeft een totale lengte van twee kilometer en loopt tot diep in de Santenberg. Je kunt er verdwalen tussen de kazen, zo'n 67.000 wielen variërend van 4 tot wel 100 kilo!

De grot ligt op een idyllische plek bij de veengronden van het dorpje Kaltbach. 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.



Selectie aan de poort

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 als de Kaltbach Creamy, Extra en Raclette 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.

Smaak

Het klimaat in de grot zorgt voor het bijzondere karakter van de kaas: zeer aromatisch en intens, pittig van smaak met minerale en kruidige tonen. De kazen combineren fraai met allerhande fruitsoorten. Eet bijvoorbeeld eerst eens een stukje zoete, rijpe appel voordat u een stukje Kaltbach Le Gruyère AOP proeft. Een sensatie voor de smaakpapillen! Of maak eens een kaasterrine met vijgen.

Verkrijgbaarheid

Kaltbach produceert grotgerijpte Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Kaltbach Extra, Kaltbach Creamy, Kaltbach Raclette en kant-en-klare fondue. De kaasspecialiteiten van Kaltbach zijn verkrijgbaar bij kaas- en delicatessenzaken, AH XL, Jumbo foodmarkt, Sligro, Makro en HANOS.

www.kaltbach.nl

Bijlage: Terrine van Kaltbach Creamy met vijgen-marmelade

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. 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 2014 had Emmi een netto omzet van 3,4 miljard Zwitserse Franken en een netto winst voor bijzondere baten en lasten van 109,4 miljoen Zwitserse Franken. Het bedrijf heeft ongeveer 5.200 mensen in dienst, waarvan er 3.000 werkzaam zijn in Zwitserland.

Noot voor redactie, niet voor publicatie:

TOT Public Relations • Mathilde Meijers • T: 010 221 13 14 • E: mathilde@totpr.nl • I: www.totpr.nl

Meer informatie, een uitgebreid persdossier, beeld- en videomateriaal is te vinden op

www.totpr.nl/mediaroom/emmi

Terrine van Kaltbach Creamy met vijgen-marmelade

Voor- of nagerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 15 min. + 1 uur koeltijd

Ingrediënten:

- 500 gram Kaltbach Creamy, in plakken van 3 mm.
- 400 gram roomkaas
- 2 eetlepels bieslook, fijn gesneden
- 4 eetlepels vijgen-marmelade
- 4 eetlepels gezouten pistachenoten, grof gehakt
- Zout en peper uit de molen
- Benodigheden: kleine cakevorm van 20 cm, plastic folie en spuitzak



Recept:

1. Bekleed een cakevorm ruim met plasticfolie.
2. Roer de bieslook door de roomkaas. Breng op smaak met weinig zout en peper. Schep in een spuitzak. Knip de spuitzak open. Maak een opening van 2-3 cm doorsnede.
3. Beleg de bodem van de cakevorm met plakken Kaltbach Creamy. Spuit over de hele bodem een dikke laag roomkaas. Bestrooi met wat noten. Dek af met een laag Kaltbach Creamy. Herhaal dit en eindig met de Kaltbach Creamy.
4. Dek de kaasterrine af met het overhangende plasticfolie. Druk aan. Zet min. 1 uur koud weg.
5. Haal de terrine uit de koeling. Open het plastic aan de bovenkant. Keer de vorm om op een snijplank. Verwijder het plastic. Snij plakken van ca. 2 tot 3 cm. Serveer met de vijgenmarmelade.

Tips:

Als voorgerecht smaakt dit gerecht lekker met knapperige radicchio & rucola salade met ingemaakte artisjokharten en taggia olijven. Aangemaakt met een zoetige balsamico dressing. Geserveerd met stokbrood. Drink er een glas Pinot Blanc bij.

Als nagerecht smaakt dit gerecht lekker met een stuk noten krentenbrood en verse vijgen. Drink er een glaasje port bij.

Tip: bereid dit gerecht een dag van te voren.