



PERSBERICHT

Nieuw in de supermarkt: grotgerijpte Zwitserse kaas

Rotterdam, 5 september 2016 – Vanaf week 37 bij de kaasafdeling van Albert Heijn: Kaltbach Le Gruyère AOP en Kaltbach Creamy & Tasty. Rechtstreeks vanuit de Zwitserse bergen naar de supermarkt in onze lage landen. Grotgerijpt in alle rust, om in alle rust van te genieten.



Er zijn maar weinig plekken in de wereld waar de omstandigheden voor kaasrijping van nature optimaal zijn. 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 hele jaar is het er 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 kaasmesters. Na zeven tot twaalf maanden ontstaat de karakteristieke 'patina', een donkere korst die de kaas beschermt.

De kazen

De grotgerijpte kazen van Kaltbach onderscheiden zich door een bijzonder karakter, ze zijn aromatisch, intens en pittig, met een kenmerkende mineraliteit en kruidigheid. Kaltbach Le Gruyère AOP is een half harde kaas gemaakt van rauwe melk. Een ware delicatessen, die na minimaal negen maanden extra rijping in de grot nog meer diepgang krijgt. Intens en licht fruitig van smaak, met minuscule zoutkristallen. De Creamy & Tasty is een veelzijdige, half harde kaas die speciaal ontwikkeld is voor rijping in de Kaltbach grot, waar hij minimaal vier maanden blijft. De kaas heeft een luxueuze, gladde textuur door de Zwitserse room die wordt gebruikt in het recept en is romig en kruidig van smaak.



Verdwaal zelf tussen de kazen

De Kaltbach grot is dit jaar geheel gerenoveerd en toegankelijk voor bezoekers. Geïnteresseerden kunnen een rondleiding krijgen in de grotten en de verschillende kazen proeven. Het aanpalende restaurant serveert perfect bereide traditionele Zwitserse kaasgerechten als fondue en raclette.

Verkrijgbaarheid

Kaltbach produceert grotgerijpte Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Kaltbach Creamy & Tasty, Kaltbach Extra, raclette en kant-en-klare fondue. Le Gruyère AOP en Creamy & Tasty zijn vanaf week 37 verkrijgbaar bij Albert Heijn in portieverpakkingen van 150 respectievelijk 200 gram. De kaasspecialiteiten van Kaltbach zijn ook te vinden bij kaas- en delicatessenwinkels, Jumbo foodmarkt, Sligro, Makro en HANOS.

Bijlage: Masterchef-culinair redacteur Lotje Deelman liet zich inspireren door de unieke grotgerijpte kazen. Dit is haar recept voor kletsoppen van Gruyère.

Over Emmi

Kaltbach is een kwaliteitskaas van Emmi, de grootste verwerker van Zwitserse melk en een van de meest innovatieve premium zuivelproducenten in Europa. www.emmi-kaltbach.com
www.emmicheesemagazines.com

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