

**Echter Schweizer Emmentaler AOP.**

## **Das Original aus dem Emmental mit AOP-Siegel**

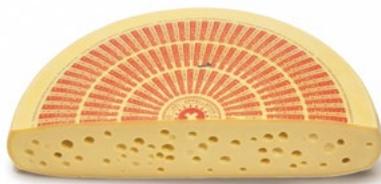
Sanfte, saftig-grüne Hänge, schmucke Dörfer, Bauernhäuser, die sich unter riesigen Dächern verbergen und behäbige, reich geschmückte Höfe kennzeichnen den zauberhaften Charakter der Landschaft, aus der dieser große Käse stammt. Jeder Laib ist ein Stück feinsten Handarbeit, wie sie seit mehreren Jahrhunderten in Dorfkäsereien ausgeübt wird. Seine Tradition, seine Erscheinung und seine herausragende Qualität machen den Emmentaler AOP weltweit zum unbestrittenen «König der Käse».

Rund 1200 Liter naturbelassene Rohmilch, Lab, Bakterienkulturen sowie viel Können, Liebe und Zeit benötigt der Käser, um einen ca. 95 kg schweren, runden Laib herzustellen. Emmentaler AOP ist absolut frei von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Organismen. Seinen typischen Geschmack verdankt er der silagefreien Fütterung der Kühe, der traditionellen Verarbeitung sowie der Verwendung von Propionsäurebakterien-Kulturen. Nach dem Salzbad reift der Käse zuerst im warmen Gärkeller, wo sich die charakteristischen Emmentaler Käselöcher bilden. Anschließend findet der Reifungsprozess im kühlen Lagerkeller statt.

Bereits bei der Produktion wird die patentierte Käsemarke auf einer Laibseite angebracht. Dadurch verbindet sich diese fälschungssichere Markierung dauerhaft mit der Rinde. Jeder Laib ist strahlenförmig mit dem Markenzeichen «Emmentaler AOP» und der Betriebszulassungsnummer der Dorfkäserei gekennzeichnet. Durch diese flächendeckende Markierung kann Emmentaler AOP auch in geschnittener und verpackter Form als Original identifiziert und eindeutig von Nachahmungen unterschieden werden. Denn nur der Schweizer Emmentaler AOP stammt aus kontrollierter Produktion und genügt den strengen Qualitätsanforderungen der Sortenorganisation.

Emmentaler AOP muss mindestens bis zu einem Alter von vier Monaten im Produktionsgebiet gepflegt werden. Mit seiner ebenmäßigen Rinde, seinem elfenbeinfarbenen Käseteig, der kirschgroßen Lochung und dem unvergleichlich nussig-würzigen Aroma ist der Emmentaler AOP ein echtes Stück Schweizer Natur und Kultur. Käseliebhaber schätzen ihn als Delikatesse auf jeder Käseplatte sowie als Bereicherung zum Frühstück und als Abrundung zum Nachtisch. Er bildet aber auch eine geschmackvolle Grundlage für die warme Küche.





**Emmentaler AOP (Classic)**  
Mind. 4 Monate gereift, nussig-würziger Geschmack.



**Emmentaler AOP BIO**  
Mind. 4 Monate gereift, hergestellt aus Bio-Milch, die die strengen Bestimmungen der Organisation BIO SUISSE erfüllt.



**Emmentaler AOP Höhlengereift**  
Mind. 12 Monate gereift, davon mind. 6 in einem natürlichen Felsenkeller, dunkle bis schwarze Rinde, feiner, mürber Teig, vollaromatischer Geschmack.



**Emmentaler AOP Réserve**  
Mind. 8 Monate gereift, dunkelbraune Rinde, feiner, mürber Teig, ausgeprägt-würziger Geschmack.



**Emmentaler AOP Extra**  
Mind. 12 Monate gereift, dunkelbraune Rinde, feiner, mürber Teig, kräftig-würziger Geschmack.

## Schweizer Emmentaler AOP. Der weltberühmte Hartkäse.



<b>Ursprung</b>	Emmental (Tal des Flusses Emme im Kanton Bern).												
<b>Ursprungsschutz</b>	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 2006.												
<b>Herstellungsgebiet</b>	Kantone Aargau, Bern, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zug, Zürich und Teile des Kantons Freiburg.												
<b>Rohstoff</b>	Frische Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden. Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten.												
<b>Form, Größe, Gewicht</b>	Runde, flache bis gewölbte Laibe, Durchmesser 80–100 cm, Höhe 16–27 cm, Gewicht 75–120 kg (durchschnittlich 95 kg).												
<b>Besondere Merkmale</b>	Seine charakteristischen Löcher bilden sich während des Reifeprozesses. Durch die natürliche Gärung entsteht Kohlendioxidgas, das sich an verschiedenen Stellen im Käseteig sammelt, ohne entweichen zu können. Für einen Hartkäse ist der Kochsalzgehalt mit 0,5 g /100 g extrem niedrig. Emmentaler AOP ist gluten- und laktosefrei*.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 45 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.												
<b>Rinde</b>	Natürlich gereift, fest, goldgelb, auf einer Laibseite mit der roten Käsemarke von Emmentaler Switzerland versehen. Mit zunehmendem Alter (Réserve) dunkler, bei höhlengereiftem Emmentaler AOP dunkelbraun bis schwarz und mit einer Patina überzogen.												
<b>Teig</b>	Elfenbeinfarben bis hellgelb.												
<b>Konsistenz</b>	Geschmeidig, schnittfähig, mit zunehmendem Alter fein, mürbe.												
<b>Lochung</b>	Kirschlochung, mehrheitlich 2–4 cm groß.												
<b>Reifedauer / Geschmack</b>	<table> <tr> <td>Classic und Bio</td> <td>mind. 4 Monate,</td> <td>nussig-würzig.</td> </tr> <tr> <td>Réserve</td> <td>mind. 8 Monate,</td> <td>ausgeprägt-würzig.</td> </tr> <tr> <td>Höhlengereift</td> <td>mind. 12 Monate**,</td> <td>vollaromatisch.</td> </tr> <tr> <td>Extra</td> <td>mind. 12 Monate,</td> <td>kräftig-würzig.</td> </tr> </table>	Classic und Bio	mind. 4 Monate,	nussig-würzig.	Réserve	mind. 8 Monate,	ausgeprägt-würzig.	Höhlengereift	mind. 12 Monate**,	vollaromatisch.	Extra	mind. 12 Monate,	kräftig-würzig.
Classic und Bio	mind. 4 Monate,	nussig-würzig.											
Réserve	mind. 8 Monate,	ausgeprägt-würzig.											
Höhlengereift	mind. 12 Monate**,	vollaromatisch.											
Extra	mind. 12 Monate,	kräftig-würzig.											
<b>Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	<table> <tr> <td>Wasser</td> <td>36 g</td> <td>Mineralstoffe</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>29 g</td> <td>Kalorien</td> <td>395 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>31 g</td> <td>Joules</td> <td>1640 kJ</td> </tr> </table>	Wasser	36 g	Mineralstoffe	4 g	Eiweiß	29 g	Kalorien	395 kcal	Fett	31 g	Joules	1640 kJ
Wasser	36 g	Mineralstoffe	4 g										
Eiweiß	29 g	Kalorien	395 kcal										
Fett	31 g	Joules	1640 kJ										

\* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

\*\* davon mind. 6 Monate in einem natürlichen Felsenkeller.

**Switzerland Cheese Marketing GmbH**  
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn  
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10  
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

**Emmentaler Switzerland, Consortium Emmentaler AOP**  
Zieglerstrasse 43 B, CH-3000 Bern 14  
Telefon +41 (0)31 388 42 42, Fax +41 (0)31 388 42 40  
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch