

## Le fromage au léger goût de noisette, de la vallée de l'Emme en Suisse

Vous pouvez conseiller en tout temps le véritable Emmental SWITZERLAND à vos clients, car son petit goût de noisette en fait un fromage pour les gourmets. Cela tient à ses origines. Et notamment à la vallée où il a vu le jour, ravissante, avec ses pentes verdoyantes, ses

villages romantiques, ses maisons tapies sous d'immenses toits et ses fermes cossues, richement décorées. Cet Emmental SWITZERLAND: un grand fromage dans tous les sens du terme. En effet, un Emmental peut atteindre 100 cm de diamètre. Son poids? Imposant! De 60 à 130 kg. Chaque meule est un chef-d'oeuvre, résultat d'un patient travail artisanal. Quoi d'étonnant, dès lors, que l'Emmental SWITZERLAND soit reconnu comme l'un des meilleurs fromages du monde! Cela fait plus d'un siècle et demi qu'on le produit dans les fromageries

villageoises. Au départ, du lait de vache tout frais, d'une grande pureté et collecté deux fois par jour. Plus de 1000 litres de lait sont nécessaires à la masse d'une meule d'environ 80 kilos. Après plusieurs heures d'un travail traditionnel et tout en finesse, la masse sera retirée du chaudron et déposée dans le cercle à fromage. L'Emmental est né. Lentement, jour après jour, il va parvenir à maturité. Un processus qui dure au moins quatre mois pendant lesquels vont se former, tout naturellement, la croûte lisse et régulière de l'Emmental et son arôme fin, sa pâte de

teinte ivoire et ses trous de la grosseur d'une cerise. Le goût typique de noisette qui caractérise le véritable Emmental SWITZERLAND se développe également pendant cette période d'affinage. Dès lors, recommandez chaleureusement cet authentique cadeau de la nature! Un des trésors de la Suisse.

Un fromage qu'apprécient les connaisseurs du monde entier. Il occupe une place d'honneur sur les plateaux de fromages. C'est un dessert exquis. Et il permet la préparation de plats chauds savoureux...

***L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes***

# Emmental SWITZERLAND

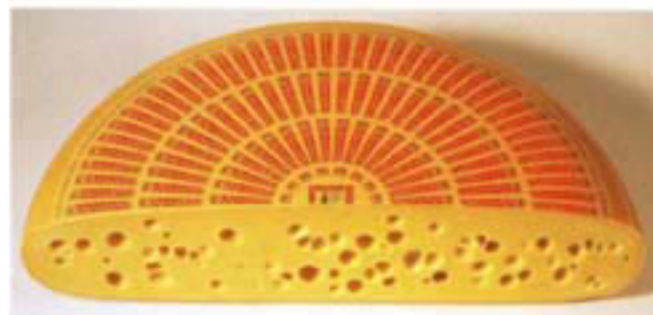
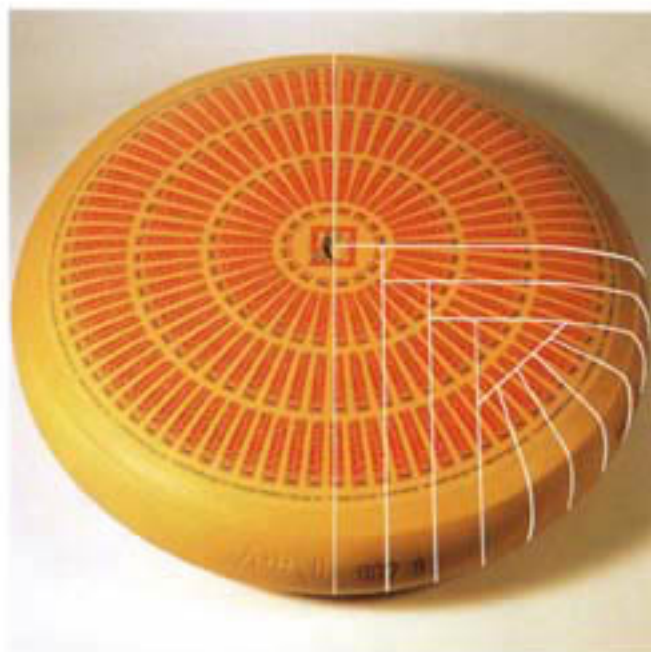
## Fromage de Suisse à pâte dure

### Au départ, du lait cru à l'état naturel:

En Suisse, les producteurs de lait de fromagerie sont soumis à de rigoureux contrôles de qualité, du bétail (sans affouragement de silo) au lait en passant par les étables et les ustensiles de traite. Ils n'apportent donc en fromagerie artisanale qu'un lait cru absolument parfait. C'est ainsi que les Suisses méritent leur réputation de producteurs de fromages de haut de gamme, sains et naturels, répondant aux plus hautes exigences.

### Comment les trous viennent à l'Emmental SWITZERLAND?

Les trous caractéristiques de l'Emmental se forment pendant la maturation. La fermentation propionique en cave chaude libère du gaz carbonique qui ne peut s'échapper de la meule et se concentre en certains points de la pâte. Ce sont les fameux trous de l'Emmental.



Découpe sans perte.  
Instruments pour le découpage:  
fil à couper, couteau à deux  
manches, couteau à un manche.

<b>Origine du nom:</b>	la vallée de l'Emme en Suisse lui donne son nom
<b>Région de production:</b>	la vallée de l'Emme et la Suisse alémanique
<b>Matière première:</b>	lait cru de vaches nourries de fourrages non-ensilés, tout comme est prohibé l'usage d'additifs dans la fabrication de ce fromage
<b>Forme, dimensions et poids:</b>	meules rondes, plates à plus ou moins bombées, de 14 à 25 cm de hauteur et d'un diamètre de 70 à 100 cm. Poids: de 60 à 130 kg (Ø 85 kg)
<b>Teneur en matière grasse:</b>	min. 45% matière grasse e.s.
<b>Croûte:</b>	naturelle, dure, sèche, brun-jaune
<b>Pâte:</b>	dure, couleur ivoire à jaune clair
<b>Ouvertures:</b>	rondes, 1 à 3 cm
<b>Goût:</b>	au léger goût de noisette
<b>A maturité:</b>	4 à 8 mois

<b>Valeurs nutritives en moyenne par 100 g</b>	
Eau	36 g
Protéines	29 g
Mat. grasse	31 g
Subst. minérales	4 g
Joules	1640 kJ
Calories	395 kcal
La teneur en sel de cuisine (0,5 g) est très faible pour un fromage à pâte dure. 100 g d'Emmental SWITZERLAND couvrent à 100% les besoins quotidiens d'un adulte en calcium et 50% de ses besoins en protéines.	

*L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes*

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tél. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax +33 (0)4 50 94 43 30,  
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 960 333 - SIRET 795 980 333 00020