



# Le SUPERBE

1862

Handcrafted in the local dairy from farm-fresh cow's milk for a genuine and pleasure experience  
Matured and refined in the climate of Langrütli's mystical cheese-cellars and following secrets passed down through generations

- Die Auswahl des Feinschmeckers
- Das handwerklich hergestellte Original
- Ausgewählt und 12 Monate gereift
- Für ein echtes und authentisches Erlebnis



Im Jahr 1894 entdeckte der Meisterkäser Maurice Lustenberger in den Sandsteinhügeln von Langrütli einen Ort mit idealen Bedingungen für die Käsereifung. Hier fand er das perfekte Klima, um seinen LeSuperbe Emmentaler AOP unter natürlichen Bedingungen optimal reifen zu lassen.

Heute reift LeSuperbe Emmentaler AOP Grotta 12 Monate lang in dieser natürlichen Umgebung und entwickelt dabei sein einzigartiges und authentisches Aroma. Jeder Bissen spiegelt Maurices Tradition und Leidenschaft wider, das perfekte Reifeklima zu finden. Langrütli, der Ort, an dem dem Käse Zeit zum Reifen gegeben wird.

Der berühmte Käse verdankt seinen Namen dem Tal, durch das der Fluss Emme fließt, wo die Käseproduktion bereits im 13. Jahrhundert nachgewiesen wurde. Heute wird Emmentaler AOP in etwa 110 Dorfkäsereien im vorgeschriebenen Gebiet und nach den Spezifikationen des Konsortiums aus frischer, unbehandelter Milch von Kühen hergestellt, die ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert werden. Für ein Kilogramm Käse werden etwa 12 Liter Milch benötigt. Die Zugabe von anderen Zutaten als Lab und Fermenten oder die Verwendung von gentechnisch veränderten Substanzen ist nicht erlaubt.



Fine Art of Swiss Cheesemaking since 1862

# LeSuperbe Emmentaler AOP

## Produktinformationen

Zutaten	Rohe Kuhmilch, Salz, Bakterienkulturen, Lab	
Herkunft	Emmental (das Emme-Tal im Kanton Bern)	
Produktion	Artisanal	
Reifungsmethode	Traditionell	
Form / Grösse	Rund, flach bis gewölbter Laib Ø 80 – 100 cm / Höhe 20 – 27 cm	
Gewicht	Zwischen 80 – 100 kg	
Rinde / Aussehen	Natürlich, fest, goldgelb. Je länger die Reifezeit, desto dunkler die Farbe der Rinde	
Textur	Elfenbeinfarben, schneidbar, fein, leicht krümelig	
Löcher	Kirschgross, zwischen 2 und 4 cm Durchmesser	
Wassergehalt	36 %	
Typ / Fett i.Tr.:	Hart / 45 %	
Lagertemperatur	+ 3°C à + 5°C	
	Emmentaler AOP Classic	Emmentaler AOP Grotta
Geschmack und Textur	mild, nussig und weich	Voll, rund mit gutem Mundgefühl
Reifung	Mind. 4,5 Monate	Mind. 12 Monate



<b>Grössenangebot</b>	Rad	Superblock	Splitblock	1/12 Keil
	1/100 kg	2/7,5 kg	4/3,7 kg	2/8,5 kg

## Nährwertangaben

pro 100g

Kalorien 395 kcal / 1640 kJ

Fett 31 g  
- davon gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate 0 g  
- davon Zucker 0 g

Eiweiss 29 g

Mineralstoffe 4 g

### DAS GEHEIMNIS DES „AUGES“

Eine oft gestellte Frage und Gegenstand vieler Spekulationen:  
Warum hat Käse Löcher?

In der Käsemasse befinden sich Mikroorganismen, die Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) bilden. Wenn die Käsemasse fest oder hart ist, kann das Kohlendioxid nicht gleichmässig entweichen, sodass an einigen Stellen, wo die Gasbildung besonders ausgeprägt ist, große Löcher oder unregelmässige Risse entstehen.

Bei einer weichen, elastischen Textur verteilt sich das Kohlendioxid gleichmässig, sodass an Stellen, wo die Bruchkörner nicht fest zusammengekommen sind, auch große Löcher entstehen können. Kohlendioxid sorgt aufgrund seiner guten Wasserlöslichkeit für eine gute Lochbildung.

...und damit ist das Geheimnis der Löcher im Käse gelüftet!

