



Le SUPERBE
1862

Di produzione artigianale nel caseificio locale per un'esperienza genuina e autentica stagionato e raffinato nel clima delle cantine mistiche della Langrütli e seguendo i segreti passati da generazioni



- La selezione del buongustaio
- L'originale di produzione artigianale
- Scelto e stagionato per 12 mesi
- Per una esperienza genuina e autentica

EMMENTALER
Le SUPERBE
1862
SWITZERLAND  ORIGINAL



Nel 1894, tra le colline di arenaria della Langrütli, il maestro casaro Maurice Lustenberger scoprì un luogo con le condizioni ideali per la maturazione del formaggio. Qui trovò il clima perfetto per far maturare al meglio il suo LeSuperbe Emmentaler AOP sotto condizioni naturali.

Oggi, il LeSuperbe Emmentaler AOP Grotta matura per 12 mesi in questo ambiente naturale, sviluppando il suo sapore unico e autentico. Ogni morso riflette la tradizione e la passione che Maurice ha dedicato alla ricerca del clima di maturazione perfetto. Langrütli, il luogo dove al formaggio viene dato il tempo di maturare.

Il celebre formaggio deve il proprio nome alla valle in cui scorre il fiume *Emme* dove la produzione di formaggio era attestata già nel XIII secolo. L'Emmentaler AOP viene oggi prodotto in circa 110 latterie di paese nella zona prescritta e a secondo il disciplinatio del consorzio con latte fresco e non trattato di mucche alimentate esclusivamente a erba e fieno. Per un chilo di formaggio occorrono circa 12 litri di latte. È vietata l'aggiunta di altri ingredienti oltre il caglio e fermenti o l'utilizzo di sostanze geneticamente modificate.



Maestri casari dei formaggi svizzeri dal 1862

LeSuperbe Emmentaler AOP

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Latte crudo di mucca, sale, fermenti lattici, caglio		
Origine	Emmental (valle del fiume Emme nel cantone di Berna)		
Metodo di produzione	Artigianale		
Stagionatura	Tradizionale		
Dimensione / Formato	Forma rotonda, bassa fino a inarcata ø 80 – 100 cm / Altezza 20 - 27 cm		
Peso	80 - 100 kg		
Crosta	Giallo oro, con l'aumentare del età più scuro		
Pasta	Color avorio, taglio abile, fino, leggermente frolo		
Occhiatura	Occhiatura ciliegia, 2 - 4 cm		
Contenuto acqua	36 %		
Consistenza / wff	Duro / 45 %		
Temperatura di conservazioni	+ 3°C à + 5°C		
			
	Emmentaler AOP Dolce	Emmentaler AOP Sélection	Emmentaler AOP Antique Langruti 1862
Sapore	Dolce / nocciolato	Incomparabilmente aromatico	Aroma pieno
Maturazione	Min. 4,5 mesi	Min. 8 mesi	Min. 12 mesi

Formati di vendita	Forme	Blocco Super	Blocco Split	Spicchio 1/12
	1/100 kg	2/7,5 kg	4/3,7 kg	2/8,5 kg

Valori nutrizionali

100g contengono

Energia 395 kcal / 1640 kJ

Contenuto totale di grassi 31 g
- saturi

Carboidrati 0 g
- Zucchero 0 g

Proteine 29 g

Minerali 4 g

IL SEGRETO DELL' „OCCHIO“

Un tema ricorrente e soggetto a molte congetture: perché il formaggio ha i buchi?

Nella pasta del formaggio si trovano microrganismi che formano anidride carbonica (CO₂). Quando la massa del formaggio è solida o dura, l'anidride carbonica non riesce a fuoriuscire uniformemente così che, in alcuni punti dove la formazione di gas è particolarmente marcata, si aprono grandi fori o crepe irregolari.

In un impasto morbido e elastico, l'anidride carbonica è distribuita uniformemente, in modo che nei luoghi dove i granuli di cagliata non si sono riuniti solidamente, può formarsi un buco anche di grandi dimensioni. L'anidride carbonica, poiché facilmente solubile nell'acqua, provoca una buona formazione di fori.

...ed ecco svelato il segreto dei buchi nel formaggio!

Fine Cheese Company

Wilerstrasse 27, 9602 Bazenhaid | Switzerland