



- Il celebre formaggio deve il proprio nome alla valle in cui scorre l'Emme, un fiume del Cantone di Berna, dove la produzione di formaggio era attestata già nel XIII secolo
- L'Emmentaler DOP viene oggi prodotto in circa 200 latterie di paese 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 ed è vietata l'aggiunta di altri ingredienti o l'utilizzo di sostanze geneticamente modificate
- La sua caratteristica più tipica sono certamente i buchi: dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce, si formano durante il processo di stagionatura
- L'Emmentaler DOP si gusta di solito freddo, a pezzetti o a fette, ma si presta anche per la cucina calda

Emmentaler Svizzero DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Stagionatura	4 mesi circa
Aspetto esteriore	Tranci da 6,5 kg, da 3,5 kg e confezionato a 200/300 g
Stoccaggio	4 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	395 kcal
Proteine	29,0 g
Grasso	31,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	45,0 %
Grasso	31,0 %
Umidità	39,0 %