

EMMENTALER AOC STAGIONATO IN GROTTA



CODICE	40115
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Svizzera
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	6,5 kg circa

Una selezione del più famoso formaggio svizzero, affinato 12 mesi in grotta

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo fresco, di due munte giornaliere, proveniente da mucche allevate al pascolo e nutrite con foraggio fresco, non con insilati
ASPETTO	La crosta è naturale, compatta, rivestita da una patina nera. La pasta morbida, friabile, di un bel colore giallo paglierino, con la classica occhiatura della dimensione di una ciliegia
SAPORE	Complesso, ricco e pronunciato
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi, di cui gli ultimi 8 in cantine fresche e umide della Svizzera centrale, scavate nella roccia, caratterizzate da un'umidità del 95% e una temperatura costante di 13°
PRODUTTORE	Castellanza Spa - Busto Arsizio (VA)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'Emmentaler affinato in grotta viene selezionato a 4 mesi di stagionatura e portato in cantine fresche e umide della Svizzera centrale, scavate nella roccia. Con un'umidità del 95% e una temperatura costante di 13°, queste grotte rappresentano un ambiente ideale per una stagionatura di almeno altri 8 mesi
CURIOSITÀ	L'Emmentaler prende il nome dalla Valle dell'Emme, in cui viene prodotto da oltre un secolo e mezzo con il latte fresco. Una forma, che richiede oltre 1000 litri di latte, può raggiungere un diametro di 70-100 cm e un peso di 60-130 kg. La caratteristica occhiatura si forma durante la maturazione: con la fermentazione naturale si producono gas di anidride carbonica che rimangono imprigionati nella massa di formaggio, senza poter fuoriuscire. Sono proprio questi punti di raccolta che danno origine ai famosi buchi dell'Emmentaler
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da degustazione, ottimo però anche nelle insalate e nei panini caldi