

## EMMENTALER DOP - BLOCCO



|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>CODICE</b>                   | 40107         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Svizzera      |
| <b>TIPO DI LATTE</b>            | Vaccino Crudo |
| <b>PESO</b>                     | 10 kg circa   |

Particolare selezione del più famoso formaggio svizzero stagionato almeno 5 mesi

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Latte vaccino crudo   |
| <b>ASPETTO</b>                  | La crosta è naturale, compatta, di colore marrone scuro. La pasta morbida, friabile, di un bel colore giallo avorio, con la classica occhiatura della dimensione di una ciliegia  |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce, di noce, marcatamente aromatico  |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | L'Emmentaler Switzerland Classic viene fatto stagionare nella sua regione d'origine, dov'è sottoposto a cure speciali. E' un vero e proprio pezzo di natura e cultura svizzera, specialità immacabile in un tagliere di formaggi per intenditori  |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | 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 |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Formaggio da degustazione, ottimo però anche nelle insalate e nei panini caldi. Usatissimo in cucina in molte ricette a base di verdure e uova: frittatine, souffle alle erbe, torte salate   |