



## Schweizer Emmentaler AOP URTYP®.

### Das Original mit dem Urgeschmack. Anno 1291.

Die Geschichte von Schweizer Emmentaler AOP reicht bis in das Jahr 1291 zurück, aus dem die erste urkundliche Erwähnung als Käse aus dem Tal der Emme stammt. Das Consortium Emmentaler AOP hat diese einzigartige Tradition des ursprünglichen Emmentalers aufgegriffen und daraus die Spitzenqualität Emmentaler AOP URTYP® geschaffen, die dem Urvater aller Emmentaler aus dem 13. Jahrhundert nach heutigem und historischem Wissen sehr nahe kommt. Im Gegensatz zu weiteren Qualitäten aus dem Sortiment Emmentaler AOP, die sich an erster Stelle durch ihre Reifungsdauer unterscheiden, beginnt der besondere Entstehungsweg eines Emmentaler AOP URTYP® bereits mit der Herstellung der jungen Käse: Nur nach strengen Kriterien ausgewählte Käsereibetriebe können sich um die Produktion des Emmentaler AOP URTYP® bewerben.

Im Zuge der für alle Emmentaler AOP Qualitäten verbindlichen Taxation der jungen, vier Monate alten URTYP® Kandidaten, wird die jeweilige Produktionscharge beim Erreichen von vorgegeben hohen Bewertungskriterien – insbesondere für Geschmack und Teig – durch das Consortium Emmentaler AOP als Kandidat zur Weiterreifung zu einem echten Emmentaler AOP URTYP® akzeptiert. Unmittelbar danach erfolgt eine weitere neutrale und nur für Emmentaler AOP URTYP® gestaltete Untersuchung, mit der abgeschätzt wird, ob das besondere Geschmacksprofil und weitere sensorische Prüfungen darauf schließen lassen, dass daraus ein echter Emmentaler AOP URTYP® werden kann. Verläuft die Untersuchung positiv, beginnt die Weiterreifung („Affinage“) in einem sogenannten Feuchtlager bei hoher Luftfeuchtigkeit und wöchentlicher traditioneller Pflege mit reiner Salzlake.

Eine zweite Untersuchung der Emmentaler AOP URTYP® Laibe durch ein neutrales Expertenteam bewertet nach weiteren sechs Monaten die Entwicklung der Käse im Feuchtlager, um zu bestätigen, dass diese zu einem traditionsgerechten und idealen Emmentaler AOP URTYP® ausreifen können. Ist dies nicht der Fall, werden diese Käse nicht zu Emmentaler AOP URTYP® weitergereift und erhalten eine Qualitätseinstufung gemäß den Emmentaler AOP Regularien. Mit mindestens 12 Monaten und nach mindestens 7 Monaten Affinage im Feuchtlager ist ein Emmentaler AOP URTYP®, dessen besondere Qualität und Geschmacksprofil inzwischen durch drei strenge Prüfungen bestätigt wurden, auf den Punkt gereift und wird von den Experten zum Verkauf freigegeben. Emmentaler AOP URTYP® ist die Spitzenqualität und das Leitprodukt des Sortiments Emmentaler AOP. Das Consortium Emmentaler AOP besetzt mit URTYP® in überzeugender Weise das Premiumsegment der Hart- und Schnittkäse und unterstreicht den Anspruch von Schweizer Emmentaler AOP „Das Original“ mit den historischen Wurzeln im namensgebenden Tal der Emme zu sein.





## Emmentaler AOP URTYP®.

### Das Schweizer Hartkäse-Original aus dem Premiumsegment.



<b>Ursprung</b>	Emmental (Tal des Flusses Emme im Kanton Bern).												
<b>Ursprungsschutz</b>	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung).												
<b>Herstellungsgebiet</b>	Kantone Aargau, Bern, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zug, Zürich und Teile des Kantons Freiburg.												
<b>Rohstoff</b>	Tagesfrische Rohmilch aus einem Umkreis von 20 km der Käserei, von Kühen, die silofrei gefüttert werden. Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist verboten. Natürliches Lab.												
<b>Form, Größe, Gewicht</b>	Runde, flache bis gewölbte Laibe, Durchmesser 80 – 90 cm, Höhe 17 – 22 cm, Gewicht 80 – 100 kg (durchschnittlich 90 kg).												
<b>Besondere Merkmale</b>	Seine charakteristischen Löcher bilden sich während des Reifeprozesses. Durch die natürliche Gärung entsteht Kohlendioxidgas, das sich an verschiedenen Stellen im Käseteig sammelt, ohne entweichen zu können. Für einen Hartkäse ist der Kochsalzgehalt mit 0,5 g/100 g extrem niedrig. Emmentaler AOP URTYP® ist gluten- und laktosefrei*.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 45 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.												
<b>Rinde</b>	Hellbraune bis dunkelbraune feste Naturrinde.												
<b>Teig</b>	Elfenbeinfarben bis hellgelb.												
<b>Konsistenz</b>	Feinteilig, leicht mürbe, nicht trocken, homogen, gibt ein angenehmes Mundgefühl.												
<b>Lochung</b>	Kirschlochung, mehrheitlich 2 – 4 cm groß.												
<b>Reifedauer / Geschmack</b>	Auf den Punkt gereift, Gesamtreifedauer mindestens 12 Monate, davon mind. 7 Monate im Feuchtlager, mindestens wöchentlich mit Salzlake gepflegt. Rein, vollmundig-aromatisch, ausgeprägt herzhaft mit typisch weichem Abgang, kräftig und ohne Schärfe.												
<b>Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	<table> <tr> <td>Wasser</td> <td>36 g</td> <td>Mineralstoffe</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>29 g</td> <td>Kalorien</td> <td>395 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>31 g</td> <td>Joules</td> <td>1640 kJ</td> </tr> </table>	Wasser	36 g	Mineralstoffe	4 g	Eiweiß	29 g	Kalorien	395 kcal	Fett	31 g	Joules	1640 kJ
Wasser	36 g	Mineralstoffe	4 g										
Eiweiß	29 g	Kalorien	395 kcal										
Fett	31 g	Joules	1640 kJ										

\* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Switzerland Cheese Marketing GmbH  
Neue Poststraße 17, 85598 Baldham  
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10  
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Emmentaler Switzerland  
Kapellenstrasse 28, CH-3001 Bern  
Telefon +41 (0)31 388 42 42, Fax +41 (0)31 388 42 40  
info@emmentaler.ch www.emmentaler.ch