



# INFORMATION DE PRESSE.

Berne, le 20 avril 2011.

---

## **Emmentaler Switzerland honore les fromagers d'excellence.**

**Le 20 avril 2011, Emmentaler Switzerland a célébré pour la seconde fois les dix meilleurs fabricants d'Emmentaler AOC de l'année passée. La distinction d'or et donc le titre de «Meilleur fabricant d'Emmentaler AOC 2010» ont été attribués à la fromagerie Oberbütschel de Rüeggisberg. Le maître fromager Fritz Bachmann et son équipe ont ainsi obtenu pour leur fromage 2010 une moyenne de 19.958 points sur 20. Pas moins de six fromageries ont été primées pour la seconde fois.**

---

Pour porter le sigle de qualité AOC et être commercialisé sous l'appellation «Emmentaler AOC», le fromage doit obtenir au moins 18 points sur 20 lors du contrôle assuré par les responsables qualité d'Emmentaler Switzerland. Ceux-ci vérifient mensuellement non seulement le goût du fromage, mais aussi la qualité de sa pâte, ses trous et son aspect général.

La distinction d'or et donc le titre de «Meilleur fabricant d'Emmentaler AOC 2010» ont été remportés par la fromagerie Oberbütschel de Rüeggisberg avec une moyenne générale de 19,958 points. La distinction d'argent a été attribuée à l'équipe d'Andreas Schütz de la fromagerie Ganzenberg à Rohrbachgraben (19,833 points). Celle de bronze se partagent les fromageries et maîtres fromagers suivants: fromagerie d'Ursenbach avec Fritz Lehmann, fromagerie Ilfis de Langnau avec Urs Fankhauser et fromagerie Winon de Beromünster avec Meinrad Abt (19,7917 points partout).

Pas moins de six sur les dix fromagers primés ont reçu une distinction pour la seconde fois. Outre les gagnants de la marque d'argent et de bronze, c'était le cas des deux maîtres fromagers suivants: Christian Aeschlimann de la fromagerie Oberei à Süderen ainsi que Marcel Züger de la fromagerie Rohrenmoos à Lommerschwil.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:

Emmentaler Switzerland

Christoph Stadelmann

Tel. 031/388 42 42

E-Mail: [c.stadelmann@emmentaler.ch](mailto:c.stadelmann@emmentaler.ch)

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

ou

Emmentaler Switzerland

Arthur Fasel

031/388 42 42

[a.fasel@emmentaler.ch](mailto:a.fasel@emmentaler.ch)

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)