



INFORMATION DE PRESSE.

Berne, le 3 août 2011.

Rahmtaler par Emmentaler Switzerland: une nouveauté en Suisse.

A partir du mois d'août 2011, le commerce de détail suisse proposera une nouvelle spécialité fromagère. Le Rahmtaler par Emmentaler Switzerland, l'original suisse à la crème, séduit par sa pâte moelleuse et son goût crémeux. C'est un fromage tendre à pâte mi-dure, dont l'histoire remonte au XVI^e siècle et qui, par son goût, se distingue nettement de l'Emmentaler AOC. Toutefois, la qualité est la même. A partir de 2012, le Rahmtaler sera également en vente à l'étranger.

L'histoire de la fabrication de Rahmtaler – «Rahm» signifie crème en français – remonte au XVI^e siècle. Suite à une surproduction de beurre, il avait alors été décidé d'imposer des limites à ce niveau et, partant, le lait destiné à la fabrication d'Emmentaler n'était plus écrémé comme auparavant. Le fromage était donc fabriqué à partir de lait entier, le produit final devenant une sorte de fromage à la crème. Cette recette a été affinée au XVIII^e siècle, en ce que l'on a prélevé la crème sur le lait du soir pour la mêler au lait entier du matin suivant, avant de lancer la fabrication du fromage. Le goût de ce dernier était particulièrement crémeux. Au XX^e siècle, à mesure que les fromageries se sont établies dans la vallée et que celles de montagne ont commencé à disparaître, la fabrication de Rahmtaler est tombée en désuétude. Or maintenant, Emmentaler Switzerland a redécouvert la recette ancienne et décidé de faire renaître la fabrication de cette spécialité crémeuse et moelleuse.

Bleue, la marque de fromagerie est l'emblème d'un goût nouveau.

Comparé à l'Emmentaler AOC classique, le Rahmtaler est plus doux, plus crémeux et plus souple. L'arôme noiseté typique de l'Emmentaler cède la place à une note crémeuse moins prononcée. Le Rahmtaler a une durée de maturation de trois à six mois. C'est un fromage à pâte mi-dure. De par son apparence aussi, le Rahmtaler d'Emmentaler Switzerland se distingue nettement de la gamme classique des Emmentaler. Avec la marque de fromagerie bleue ornant chaque meule de 100 kg et le logo blanc-bleu sur l'emballage, la différence gustative se traduit aussi sur le plan optique.

Bien que le Rahmtaler ne possède pas (encore) de certificat AOC, il satisfait aux mêmes exigences que l'Emmentaler AOC en ce qui concerne les directives de qualité: fabriqué à partir de lait frais du jour, il bénéficie d'une maturation naturelle en cave d'affinage et ne contient aucun additif artificiel. Suite à sa maturation qui dure au minimum trois mois, il est en outre exempt de lactose. Grâce au numéro d'agrément à quatre chiffres de l'exploitation productrice, l'étiquette figurant sur la meule de chaque Rahmtaler permet de savoir à tout moment par qui le fromage a été fabriqué.

Désormais en vente en Suisse, à partir de 2012 également à l'étranger.

Le Rahmtaler par Emmentaler Switzerland sera en vente dès le mois d'août 2011 dans le commerce de détail en Suisse, tout d'abord dans les magasins Coop et Spar, plus tard aussi auprès d'autres détaillants, comme Migros. A partir de 2012, le Rahmtaler sera également en vente à l'étranger.

Vous trouverez des illustrations sur www.emmentaler.ch sous la rubrique Médias -> Communiqués de presse.

Pour de plus amples informations, veuillez-vous adresser à:

Emmentaler Switzerland

Christoph Stadelmann

Tél. 031 388 42 45

E-Mail: c.stadelmann@emmentaler.ch

www.emmentaler.ch

<http://www.facebook.com/emmentaler.aoc>