



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, 3 juillet 2024

L'emmentaler AOP en tranches extrafines: Un goût savoureux – extrafin

Après les «fromages à griller» à base d'Emmentaler AOP pour les amateurs de grillades, la prochaine innovation ne se fait pas attendre! L'Emmentaler AOP est désormais disponible en tranches extrafines. Un plaisir fromager merveilleusement fin et intense pour tous ceux qui aiment partager des moments gourmands inoubliables. Les «tranches d'Emmentaler AOP extrafines» sont disponibles dès maintenant dans un emballage refermable très pratique de 80 grammes au prix de CHF 2.95 dans les magasins Coop. www.emmentaler.ch

La diversité en tranches

Un goût intense et des tranches extrafines: c'est ainsi que se présente la dernière innovation d'Emmentaler AOP. Les tranches d'Emmentaler AOP extrafines et dorées à souhait promettent le meilleur de l'Emmentaler AOP pour l'apéritif, sur un morceau de pain croustillant ou un pain croquant suédois, pour un brunch ou sous la forme d'un carpaccio de fromage estival. Et même lorsque la cuisine est en ébullition, les délicieuses tranches font bonne figure et apportent une touche de saveur supplémentaire dans un burger ou un sandwich. Laissez libre cours à votre imagination pour des combinaisons créatives en cuisine.

Conçues pour les millenials amateurs de bonne chère

Légères et simples à utiliser: les nouvelles «tranches d'Emmentaler AOP extrafines» répondent parfaitement aux attentes des millenials sensibles aux plaisirs gustatifs. Elles ne collent pas et se prêtent parfaitement au partage. Grâce à leur emballage pratique, elles constituent également un en-cas idéal à emporter en déplacement ou en randonnée.

Une chose reste inchangée: même sous forme de tranches, la qualité est une priorité absolue pour l'Emmentaler AOP. Grâce à l'expertise du fromager Hardegger, l'Emmentaler AOP peut être découpé en tranches extrafines au goût intense. Les «tranches d'Emmentaler AOP extrafines» sont disponibles dès maintenant dans un emballage très pratique de 80 grammes au prix de CHF 2.95 dans les magasins Coop.

Emmentaler Switzerland

L'interprofession Emmentaler Switzerland assure la promotion de l'Emmentaler AOP naturel, fabriqué à partir de lait cru de manière durable et dans le respect de l'environnement, en Suisse comme à l'étranger, pour le compte de ses membres – composés des trois groupes d'intérêts que sont les producteurs de lait, les fabricants de fromage et les entreprises commerciales. Emmentaler Switzerland propose une image homogène et assure le positionnement de l'Emmentaler AOP dans le monde entier au sein du segment haut de gamme, avec pour objectif d'apporter des avantages concrets à ses membres. Pour ce faire, elle participe à l'élaboration des modalités politiques, juridiques et économiques nécessaires, et met en place un marketing général commun tout en veillant à la protection de la marque. Emmentaler Switzerland s'engage en faveur d'une production et d'un affinage rentables et qualitatifs de l'Emmentaler AOP et soutient une production laitière et fromagère qui tient compte des exigences d'une agriculture et d'une économie laitière naturelles et respectueuses de l'environnement. En outre, l'interprofession assure la protection de l'origine du label de qualité AOP, définit les objectifs de qualité et veille au respect des exigences de qualité précisément définies dans le cahier des charges. www.emmentaler.ch

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser:

Service de presse: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Téléphone +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, Directeur
Zieglerstrasse 43 B, boîte postale, 3000 Berne 14
Téléphone +41 31 388 42 42, u.schluechter@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch