

SWITZERLAND: LAND OF CHEESE DAS KÄSELAND SCHWEIZ

Der weltweit hervorragende Ruf von Schweizer Käse kommt nicht von ungefähr. 611 gewerbliche Dorfkäsereien und über 1400 Alpen produzieren mehr als 480 Käsespezialitäten. Strenge Richtlinien betreffend der traditionellen Produktion, Natürlichkeit und Qualität der Produkte und der für den Geschmack so wichtigen Reifungsdauer garantieren einen einmaligen Genuss. Wir sind stolz auf unseren Käse! Mehr unter www.switzerland-cheese.com

It's no accident that Switzerland is famous all over the world for the range and quality of its cheeses. The country's 611 commercial village cheese dairies and more than 1,400 alpine cheesemakers produce over 480 different specialities. Strict guidelines specifying traditional production techniques, natural ingredients, high product standards and the maturing process that is so vital to a cheese's final taste all ensure that Swiss cheese is a genuine food delight. We're proud of our cheeses! For more information visit www.switzerland-cheese.com.



LE GRUYÈRE AOC, LA SAVEUR DE L'AUTHENTIQUE

Prenez délicatement un morceau de Gruyère AOC dans la main, vous découvrirez un moment unique que les amateurs de fromage à pâte dure ne se lassent pas de renouveler.

Le Gruyère AOC est né il y a plusieurs centaines d'années sur les contreforts des Alpes suisses, en Gruyère précisément, dans une région où l'herbe est riche de fleurs odorantes. A l'époque, les armaillis – le nom donné aux bergers de vaches des alpages – fabriquaient leur fromage dans des chaudrons en cuivre.

Le croirez-vous? Aujourd'hui encore, les mêmes produits, les mêmes savoirs, les mêmes procédés, les mêmes gestes sont à la base des meules de Gruyère AOC fabriquées jour après jour par les 180 fromagers de Suisse occidentale. Un fromage au lait cru dont la fabrication reste – et restera - artisanale, en accord avec la Charte que s'est donnée l'ensemble de la filière du Gruyère AOC.

Le Gruyère AOC? Un fromage à redécouvrir chaque jour, que l'on soit gastronome ou amateur de fondue suisse! Le Gruyère AOC (sans lactose et sans gluten) à déguster dès 5 mois. De plus amples renseignements sur www.gruyere.com

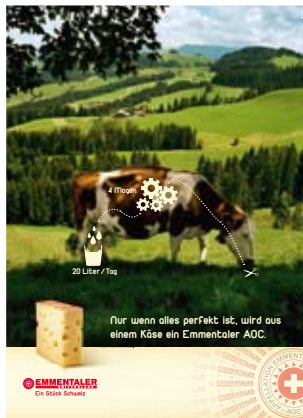
GRUYÈRE AOC: A TRULY AUTHENTIC TASTE

Take a piece of Gruyère AOC delicately in your hand and discover the unique moment that lovers of hard cheese never tire of reliving.

Gruyère AOC first appeared hundreds of years ago in the foothills of the Swiss Alps, in Gruyère to be precise, a region where the grass is full of sweet-smelling flowers. Then, the armaillis – the name given to the cowherds of the high mountain pastures – made their cheese in copper cauldrons.

And would you believe it, today, the same produce, the same expertise, the same methods, the same gestures are still the basis of the whole Gruyère AOC cheeses produced day after day by 180 cheesemakers in the west of Switzerland. A cheese made from untreated milk that is still, and always will be, made using traditional methods under the Charter awarded to the entire Gruyère AOC production chain.

Gruyère AOC – a cheese to rediscover every day, whether you are a gourmet or a lover of Swiss fondue. Once it is five months old (minimum mature stage) you can savour lactose and gluten-free Gruyère AOC. Visit www.gruyere.com for more information.



EMMENTALER AOC – EIN STÜCK SCHWEIZER GESCHICHTE

Die Herstellung des Emmentalers lässt sich bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen. Seinen Namen hat der König der Käse vom Tal der Emme im Kanton Bern. Dort wird der Emmentaler AOC auch noch heute handwerklich traditionell – nach Originalrezeptur und strengen Richtlinien – hergestellt: Im Emmentaler AOC ist ausschließlich frische Rohmilch aus der Region. Und zwar von

Kühen, die nur mit Gras und Heu gefüttert werden. Entscheidend für den Geschmack ist die Reifezeit. Denn ein Emmentaler AOC reift mindestens 120 Tage – also deutlich länger als andere Käsesorten. Dadurch ist jeder Emmentaler AOC besonders geschmackvoll und zudem laktosefrei. Übrigens können Sie jeden echten Emmentaler AOC bis zum Ursprung zurückverfolgen. Auf der Rinde des Käses ist die sogenannte Käsereimark mit der individuellen Käsereinummer angebracht. Wenn Sie diese auf www.emmentaler.ch eingeben, erfahren Sie sogleich, in welcher der rund 180 Käsereien Ihr Emmentaler AOC produziert wurde.



APPENZELLER® – DER WÜRZIGSTE KÄSE DER SCHWEIZ

Malerische Hügellandschaften mit saftigen Weiden und Wäldern: Das ist das Appenzellerland, das dem würzigsten Käse der Schweiz seinen Namen gegeben hat. Appenzeller® Käse wird mit viel Liebe nach dem traditionellen Rezept in 65 Dorfkäsereien produziert.

Zum ersten Mal wurde die Spezialität aus dem Appenzellerland im 13. Jahrhundert urkundlich erwähnt. In den vergangenen Jahrhunderten hat sich auch im Appenzellerland vieles verändert, doch dank ihrer Verbundenheit zur Heimat haben die Appenzeller ihre Traditionen und ihr Wissen bis in die heutige Zeit sorgsam bewahrt und erhalten. Zum grossen Glück für uns alle. Die Spezialität aus dem Appenzellerland verdankt ihren einzigartig würzigen Geschmack der Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz: Während der Reifezeit wird jeder Laib regelmässig mit dieser ganz speziellen Sulz eingerieben und erhält so sein besonders würziges Aroma.

Auf www.appenzeller.ch finden Sie weitere spannende Informationen.

EMMENTALER AOC: A SLICE OF SWISS HISTORY

Switzerland's famous Emmentaler cheese has been part of Swiss culture for centuries: it was already being made as early as the 1100s. This king among cheeses takes its name from the valley ("Tal" in German) of the River Emme in Canton Bern. That's where Emmentaler AOC continues to be made today, in the same traditional artisan way, according to the same original recipe and along strict production lines using only fresh local unpasteurised milk from cows that have been fed exclusively on grass and hay.

It's the cheese's maturing process that is crucial to its taste. An Emmentaler AOC will mature for at least 120 days, far longer than other types of cheese. This is what makes Emmentaler AOC so wonderfully tasty – and lactose-free, too. You can, incidentally, trace any genuine Emmentaler AOC right back to its origins. The rind of each cheese bears a dairy mark and an individual dairy number. And if you enter this on our www.emmentaler.ch website, you can see immediately which of the 180-odd dairies produced it.

APPENZELLER® - SWITZERLAND'S SPICIEST CHEESE

Picture-book rolling landscapes with lush meadows and forests: that's Appenzellerland, the part of Eastern Switzerland that has given its name to the country's spiciest cheese. Appenzeller® cheese is still lovingly made today using the traditional recipe in 65 village cheese dairies. The cheese owes its unique spicy taste to a secret herbal brine, which is rubbed in regularly throughout the maturing process. The first documentary evidence of this top cheese speciality dates from the 13th Century. Much has changed in Appenzellerland in the intervening centuries; but thanks to their close ties to their homeland, the local people have carefully cultivated their traditions and expertise right up to the present day – much to the world's good fortune!

For more information, visit www.appenzeller.ch.



Switzerland. Naturally.

Cheeses from Switzerland.

www.switzerland-cheese.com

