

**Schweizer Käse Pass
Passeport Fromage Suisse
Passoporto Formaggio Svizzero
Passport Cheeses from Switzerland**



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.
www.formaggiosvizzero.ch



Passaporto Formaggio Svizzero



Name
Nom
Cognome

Vorname
Prénom
Nome

Geburtsdatum
Date de naissance
Data di nascita

Adresse
Adresse
Indirizzo

PLZ/Ort
NPA/Localité
Codice postale

Land
Pays
Paese

Unterschrift
Signature
Firma

Il Passaporto Formaggio Svizzero: il vostro documento di viaggio per la patria del formaggio

Nous vous invitons à découvrir le paysage pluriel du fromage suisse et, ce faisant, à sillonner notre magnifique patrie. Le Passeport Fromage Suisse vous accompagnera lors de vos aventures et vous donne un aperçu des fromageries de démonstration désignées et des informations sur la tradition fromagère suisse.

Vi invitiamo a scoprire il variegato paesaggio caseario svizzero, viaggiando attraverso la nostra meravigliosa Svizzera. Il Passaporto Formaggio Svizzero vi accompagna in questo viaggio e fornisce una panoramica dei caseifici dimostrativi coinvolti e informazioni sulla tradizione casearia svizzera. Fatevi fare un timbro ogni volta che visitate

uno dei quattro caseifici dimostrativi e alla fine riceverete un raffinato Grand Tour Snack Box, contenente un coltellino da formaggio svizzero di Victorinox e un pezzo del miglior formaggio svizzero, per un valore totale di CHF 75.-*.

La Svizzera, patria del formaggio: caseifici dimostrativi sono immersi nei tipici paesaggi delle rinomate varietà di formaggio svizzero. Esplorate questi paesaggi, c'è davvero tanto da scoprire. Noterete certamente delle somiglianze, ma anche delle particolarità, dal punto di vista paesaggistico o culturale. Capirete perché il formaggio, anche se prodotto con la stessa materia

prima nelle diverse regioni, in ogni luogo ha un sapore diverso.

Lo sapevate che i caseifici dimostrativi sono tutti raggiungibili percorrendo il Grand Tour of Switzerland? Grazie a questi itinerari selezionati, l'arrivo ai caseifici dimostrativi e la ripartenza sono un'emozione unica. Non può mancare la splendida vista delle mucche felici sui prati verdi e rigogliosi!

OFFERTA:
visitando tutti e 4 i
caseifici dimostrativi
nel giro di 2 anni,
riceverete un
Grand Tour Snack Box
in omaggio.*



Emmental



Einsiedeln



Appenzellerland



Gruyères

Il road trip n° 1 delle Alpi

Il Grand Tour of Switzerland riunisce il meglio della Svizzera in un solo viaggio. Il percorso porta alla scoperta di quattro regioni linguistiche, cinque passi alpini, dodici siti patrimonio mondiale dell'UNESCO, due biosfere e 22 laghi.

Scheda del Grand Tour

Ispirazione: la sorprendente varietà lungo la strada

Highlight: 45 attrazioni da non perdere, di cui dodici siti patrimonio mondiale dell'UNESCO e due biosfere

Lunghezza: 1643 km (incluse tre strade di accesso: 1970 km)

Punto più alto: passo del Furka, 2429 m s.l.m.

Punto più basso: Lago Maggiore, 193 m s.l.m.

Laghi lungo l'itinerario: 22 laghi più grandi di 0,5 km²

Periodo di viaggio consigliato: aprile-ottobre (la percorribilità dei passi alpini è garantita solo nei mesi estivi)



Buon divertimento in un indimenticabile viaggio ricco di scoperte!



Appenzeller
SWITZERLAND

EMMENTALER
The Swiss original

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

MILCH
MANIFATTURA
EINSIEDELN



Ulteriori informazioni
grandtour.myswitzerland.com



Lo Grand Tour Snackbox

Scopri tutta la ricchezza culinaria della Svizzera. Il Grand Tour of Switzerland non solo ti consente di scoprire il volto più bello della Svizzera, ma anche di intraprendere un autentico viaggio gastronomico, grazie alla sua ricchezza di diverse specialità tipiche disponibili in ogni parte del Paese. E grazie al Grand Tour Snack Box, potrai assaporare prelibatezze regionali anche durante il tragitto. Lo Snack Box ti accompagnerà lungo il viaggio e sarà sempre a disposizione per uno spuntino – e potrai rifornirla ogni volta che lo desideri! Buon viaggio e ... buon appetito!

[MySwitzerland.com/snackbox](https://www.myswitzerland.com/snackbox)

***Visitate i quattro caseifici dimostrativi e fatevi fare il corrispondente timbro nel vostro Passaporto Formaggio Svizzero! Quando visiterete l'ultimo caseificio dimostrativo, vi regaleremo un raffinato Grand Tour Snack Box, contenente un pezzo di formaggio e un originale coltellino da formaggio svizzero di Victorinox.**

L'offerta è riscattabile di persona, ovvero in loco. Le offerte non vengono spedite. Nessun corrispettivo in contanti, non cumulabile. 1 offerta a persona/famiglia (bambini). Fino ad esaurimento scorte.

OFFERTA:
visitando tutti e 4 i
caseifici dimostrativi
nel giro di 2 anni,
riceverete un
Grand Tour Snack Box
in omaggio.*



Postazioni fotografiche Grand Tour.

Le viste panoramiche più belle lungo il tragitto possono essere ammirate presso le postazioni fotografiche del Grand Tour of Switzerland. E per non perdere nessuno di questi fantastici luoghi, le postazioni sono segnalate a bordo strada. Il numero delle postazioni fotografiche del Grand Tour aumenta costantemente e ora presso di esse si trovano dei codici QR che, una volta scansionati, attivano offerte speciali.

[MySwitzerland.com/fotospots](https://www.myswitzerland.com/fotospots)

E-Grand Tour.

Il Grand Tour of Switzerland è il primo road trip al mondo per veicoli elettrici. Una fitta rete di circa 300 stazioni di ricarica rende l'intero itinerario percorribile con l'auto elettrica garantendo oltre 1600 chilometri di piacere di guida tanto comodo quanto ecologico.

[MySwitzerland.com/e-grandtour](https://www.myswitzerland.com/e-grandtour)

Pacchetto Grand Tour.

Con i pacchetti prenotabili di STC gli ospiti del Grand Tour of Switzerland possono viaggiare con o senza auto a noleggio e pernottare in hotel selezionati della categoria desiderata lungo l'itinerario.

[MySwitzerland.com/grandtouroffers](https://www.myswitzerland.com/grandtouroffers)

Ulteriori informazioni
grandtour.myswitzerland.com



Quel che oggi è di tendenza, per noi è da tempo una tradizione

Grande varietà

In Svizzera esistono oltre 700 tipi diversi di formaggio. La varietà di tipologie e sapori spazia dal dolce al piccante, dai formaggi a pasta morbida a quelli a pasta dura. L'ampia gamma di formaggi svizzeri soddisfa qualsiasi esigenza. Ce n'è davvero per tutti i gusti.

Formaggio svizzero vuol dire varietà.

Perché ha dentro di sé la nostra essenza.

Qualità svizzera

Analogamente agli orologi svizzeri, il formaggio svizzero si contraddistingue per la precisione e l'affidabilità. L'abilità e la passione artigianale, l'applicazione di norme severe e i controlli sono cifre caratteristiche della qualità svizzera. Gli organi di controllo indipendenti verificano il rispetto degli standard a tutti i livelli.

Il formaggio svizzero ha qualità.

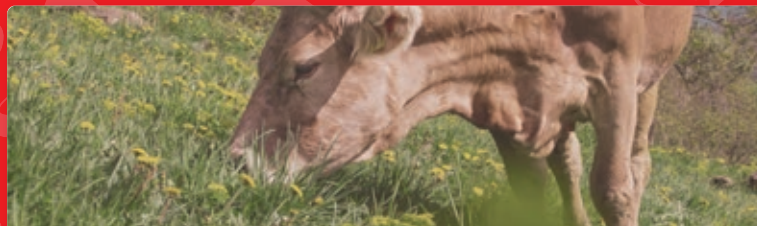
Perché ci si può sempre fidare di noi.

Ingredienti svizzeri al 100%

Il formaggio svizzero contiene esclusivamente materie prime svizzere. Il latte viene prodotto con metodi naturali e sostenibili e, per realizzare le grandi varietà di formaggio svizzero, viene consegnato direttamente nei caseifici due volte al giorno. Le fattorie si trovano così vicino ai caseifici che non sono necessari trasporti a lungo raggio.

Formaggio svizzero vuol dire fiducia.

Perché proviene da dove noi ci sentiamo a casa.



Produzione tradizionale

La ricetta alla base delle famose varietà di formaggio svizzero è esattamente la stessa di centinaia di anni fa. E il formaggio viene prodotto ancora come facevano i nostri nonni – con sapiente maestria artigianale. Così, oggi come allora, il formaggio svizzero ha un sapore autentico e inconfondibile.

Formaggio svizzero è artigianato.

Perché noi restiamo fedeli alle nostre tradizioni.

Dai caseifici di paese

Da tempo immemore le famose varietà di formaggio svizzero vengono prodotte nei locali caseifici di paese. Questo vale anche oggi. A prescindere che lo si acquisti in un negozio specializzato o nello scaffale selfservice di un dettagliante, ogni singolo pezzo di formaggio, anche delle grandi varietà, proviene da un caseificio di paese.

Formaggio svizzero è passione. Perché ci mettiamo tutto quello che viviamo.

Da gustare insieme, sempre

È difficile trovare un alimento così vario come il formaggio svizzero. C'è un formaggio giusto per qualsiasi occasione. Dalla colazione al dessert, come aperitivo, snack o per un pasto completo: il formaggio svizzero è perfetto per qualsiasi circostanza. Sempre.

Formaggio svizzero vuol dire stare insieme.

Perché ha dentro di sé tutto ciò che è bello condividere.



Una tradizione che guarda al futuro

Dal latte fresco al formaggio finito: un processo di lavorazione appassionante, che si svolge sempre ancora come centinaia di anni fa, anche se la tecnologia si è fatta strada in molti settori. Venite a scoprire, visitando i caseifici dimostrativi, la produzione casearia e approfondite la vostra conoscenza della Svizzera – patria del formaggio.

Nostro Formaggio Svizzero

I formaggi svizzeri sono molto diversi tra loro. Una prima distinzione che si può fare è quella tra formaggio a pasta extra dura, dura, semidura o molle. Ci sono poi anche i formaggini freschi, quelli da spalmare e i formaggi fusi. Ogni tipo ha caratteristiche proprie e si differenzia per il contenuto di grassi e di acqua, nonché per i metodi di lavorazione e di stagionatura.

Non ce n'è uno uguale all'altro, come le regioni da cui provengono! Da quello più dolce a quello più cremoso, da quello più piccante a quello dal sapore più intenso – ce n'è veramente per tutti i gusti, naturalmente, anche senza lattosio. Con i formaggi svizzeri c'è solo l'imbarazzo della scelta.



I formaggi a pasta extradura

si fanno solitamente con il latte crudo e, rispetto ad altri tipi di formaggio, hanno il periodo di stagionatura più lungo, per poter raggiungere il gusto intenso e aromatico.



I formaggi a pasta dura

sono prevalentemente a base di latte crudo; a causa del basso tenore d'acqua, anch'essi devono stagionare alcuni mesi negli appositi magazzini in modo da raggiungere la perfetta maturazione per il consumo.



I formaggi a pasta semidura

vengono prodotti soprattutto con il latte pastorizzato, ma anche con il latte crudo. A seconda della varietà, sono già maturi dopo 3 mesi.



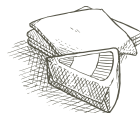
I formaggi a pasta molle

si suddividono in due tipologie: formaggi a crosta fiorita e formaggi a crosta lavata. I secondi, durante il periodo di stagionatura, vengono spazzolati, acquisendo così una crosta brunastra.



I formaggi freschi

sono formaggi non stagionati senza crosta, pronti per il consumo subito dopo essere stati prodotti. Sono realizzati con il latte pastorizzato.



I formaggi spalmabili e i formaggi fusi

si ottengono lavorando ulteriormente formaggi a pasta dura, semidura e molle, ai quali vengono aggiunti sali di fusione.

Ecco come nasce il formaggio svizzero

Produrre formaggio è un mestiere artigianale che richiede conoscenze specialistiche, padronanza tecnica e molta precisione. È così che nei caseifici svizzeri si ripetono, da secoli, gli stessi, sapienti gesti. I seguenti 9 passaggi spiegano brevemente come si produce il formaggio svizzero.

Maggiori informazioni sulla produzione sono disponibili su:

<https://www.formaggiosvizzero.ch/produzione/processo-di-fabbricazione>



1. Tutto comincia dal latte

Il formaggio svizzero è prodotto nei caseifici, con il latte fresco fornito due volte al giorno dalle aziende agricole dei dintorni. Le particolarità del latte influiscono, in parte, sulle caratteristiche finali del formaggio.



2. Selezione e lavorazione del latte

Al momento della consegna, il latte è dapprima sottoposto ad analisi qualitative e in seguito filtrato. Il latte crudo subisce una serie di controlli particolarmente rigorosi. Se il caseificio non produce formaggio a base di latte crudo, il latte viene direttamente termizzato o pastorizzato.



3. Cagliatura

Il casaro versa il latte nella caldaia, poi aumenta gradualmente la temperatura, continuando a rimestare. Aggiunge in seguito batteri lattici e caglio, innescando così il processo di coagulazione. Al termine di questa fase il latte sarà diventato una massa gelatinosa.



4. Spinatura

Ora entra in gioco lo spino, con il quale il casaro lavora la massa gelatinosa della cagliata, separandola in tanti piccoli granuli. Le dimensioni di questi granuli determinano



eranno il tipo di prodotto finale: quanto più piccoli saranno, tanto più dura sarà la pasta del formaggio.

5. Caseificazione

I granuli di formaggio vengono nuovamente rimescolati e riscaldati – più duro si vorrà il formaggio finale, più elevata dovrà essere la temperatura. Sotto l'azione del calore, la cagliata diventa sempre più solida.



6. Stampi e pressatura

Una volta raggiunta la consistenza desiderata, il casaro versa la massa di formaggio in uno stampo, dal quale il siero può defluire attraverso i fori del fondo. Il tutto viene poi sistemato sotto una pressa, così da eliminare ancora un po' di liquido.



7. Salamoia

In seguito, le forme sono messe a mollo nella salamoia, così da assorbire sale e rilasciare ancora un po' di siero. Gradualmente sviluppano anche la loro crosta esterna, mentre il sapore della pasta si fa più intenso.



8. Stagionatura e affinamento

Nella cantina di stagionatura il formaggio subisce ancora alcune modifiche: la crosta si sviluppa ulteriormente, mentre la pasta cambia colore e diventa più compatta. In alcune specialità si formano i buchi. Durante la fase di affinatura, alcuni formaggi vengono insaporiti strofinandone la superficie con erbe, mosto o vino bianco.

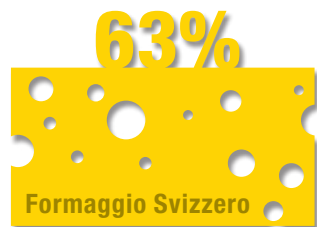


9. Controllo della qualità

Al termine della stagionatura, ogni forma è sottoposta a diversi test. Gli ispettori esaminano l'occhiatura (la formazione di buchi), la qualità della pasta, il sapore e l'aspetto del formaggio. Se tutti i criteri sono rispettati, il formaggio potrà essere messo in vendita.

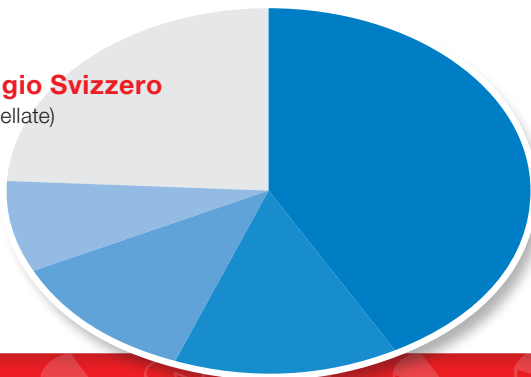
Il mercato del formaggio svizzero in cifre

Consumo di formaggio in Svizzera 2021



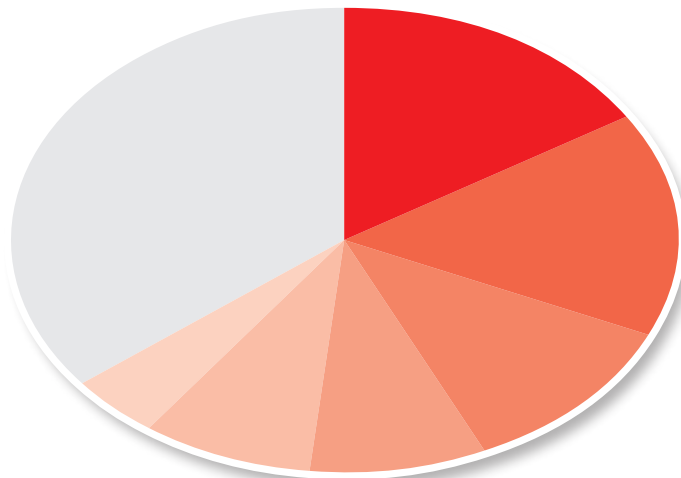
Esportazione di Formaggio Svizzero 2021 in % (Totale 82'470 tonnellate)

- 42 % Germania
- 14 % Italia
- 12 % USA
- 8 % Francia
- 24 % Altri paesi



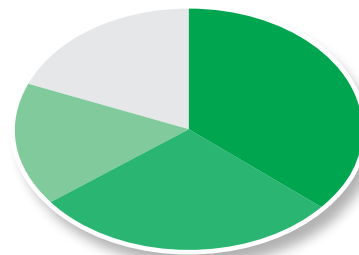
Produzione di Formaggio Svizzero nel 2021 in % (Totale 207'155 tonnellate)

- 16.3 % Formaggi freschi/ricotta
- 15.6 % Le Gruyère AOP
- 11.3 % Mozzarella
- 8.7 % Raclette di Svizzera
- 8.1 % Emmentaler AOP
- 4.5 % Appenzeller®
- 35.5 % Altri formaggi



Consumo pro capite di formaggio in Svizzera 2021 in kg (Totale 23.17 kg pro capite)

- 8.4 kg Formaggi freschi/ricotta
- 6.6 kg Formaggio a pasta semidura
- 3.8 kg Formaggio a pasta dura
- 4.3 kg Altri formaggi



Le nostre specialità a base di formaggio svizzero

La Svizzera è famosa in tutto il mondo per il suo formaggio. Le rinomate varietà di formaggio svizzero vantano una lunga tradizione. Visitando un caseificio dimostrativo, imparerete tante cose non solo sulla produzione casearia, ma anche sulla storia e tradizione dei singoli formaggi. Sebbene la tradizione casearia svizzera sia condivisa, ogni varietà di formaggio è unica. Nel

formaggio si possono riscontrare le piccole differenze tra le regioni. Ogni specialità di formaggio svizzero ha il suo carattere unico e tipico. Venite a vederlo di persona e partecipate alla creazione di un Appenzeller®, un Emmentaler DOP, un Le Gruyère DOP oppure un formaggio di latte di montagna di Einsiedeln.

Appenzeller®
SWITZERLAND

MILCH
MANUFATUR
EINSIEDELN

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

EMMENTALER
SWITZERLAND
The Swiss original



I vostri caseifici dimostrativi svizzeri

Da diversi decenni i caseifici dimostrativi svizzeri illustrano alle consumatrici e ai consumatori nazionali e internazionali il mestiere antico dell'arte casearia. Scoprite come il latte svizzero di alta qualità viene trasformato nel formaggio rinomato in tutto il mondo per la sua qualità unica e la produzione naturale. I caseifici dimostrativi non illustrano soltanto la produzione, ma offrono anche il miglior infotainment per tutte le fasce di età.

Informatevi a priori, nei rispettivi siti web dei caseifici dimostrativi, sulle svariate offerte e possibilità, affinché la vostra visita sia ancora più avvincente, emozionante e gustosa.



Caseificio dimostrativo Appenzeller®



Appenzeller® – sulle tracce del segreto meglio custodito!

La vetrina del formaggio Appenzeller®, famoso in tutto il mondo, si trova nel cuore del paesaggio idilliaco dell'Appenzello. Nell'esposizione interattiva del caseificio dimostrativo Appenzeller a Stein (Appenzello Esterno) imparerete praticamente tutto sul formaggio più saporito della Svizzera e vi immergerete nel mondo ricco di tradizione degli appenzellesi. Ritrovate le usanze tipiche della regione, scoprite cos'è la meraviglia guardando nell'enorme calderone, ammirate l'imponente cantina di stagionatura, che può contenere fino a 12 500

forme di Appenzeller® e il segreto sarà pressoché svelato. Si garantiscono ricordi speziati – con la degustazione di formaggio inclusa ed il vostro personale souvenir alle erbe. Concludete in bellezza il viaggio nel gusto con una capatina al ristorante con specialità regionali e al variegato banco formaggi del caseificio dimostrativo.

Benvenuti!



Orari di apertura

Tutti i giorni dalle 09.00
tranne il 25 dicembre, chiuso
Sempre aggiornati su schaukaeserei.ch

Appenzeller Schaukäseri AG

Dorf 711
9063 Stein
Tel. +41 71 368 50 70

Ulteriori informazioni
schaukaeserei.ch



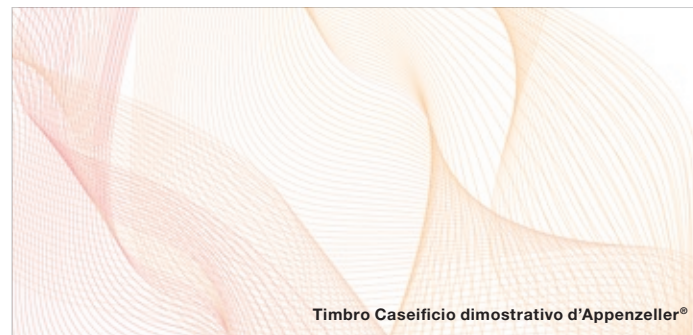
E per ringraziarvi ...

... di aver visitato il nostro caseificio dimostrativo vi offriamo, nel nostro shop interno, il 10% di sconto sull'acquisto di Appenzeller®, Emmentaler DOP, Le Gruyère DOP, e sul formaggio della Milchmanufaktur Einsiedeln.

10%
di sconto
sull'acquisto di
formaggi

Timbro di conferma

Confermate qui la vostra visita al nostro caseificio dimostrativo e, alla fine del vostro road trip nelle Alpi, riceverete in omaggio il Grand Tour Snack Box, contenente un coltellino da formaggio svizzero e un pezzo di formaggio.



Timbro Caseificio dimostrativo d'Appenzeller®



Ulteriori offerte e possibilità
di pernottamento su:
appenzellerland.ch



Caseificio dimostrativo Emmentaler



Probabilmente il formaggio più famoso al mondo – «Quello con i buchi!» – si può visitare, conoscere e assaporare nella sua terra d'origine.

Il caseificio dimostrativo Emmentaler è immerso nelle verdi colline e nei rigogliosi pascoli dell'Emmental. Gustate i piatti tipici nel ristorante con una vista incantevole e scoprite al banco dei formaggi circa 100 diverse specialità svizzere a base di formaggio. Il miglior infotainment per tutta la famiglia si trova da Königsweg. Qui imparerete tante cose interessanti sulla storia del marchio Emmentaler DOP e sulla produzione del famoso formaggio. I tre personaggi principali, la casara, il topo e la mucca, accompagnano piacevolmente gli ospiti nelle nove

stanze, fino all'imponente cantina di stagionatura sotterranea. Dopo il tour di circa 25 minuti, si sa praticamente tutto sulla creazione di questo formaggio e si possono assaggiare le varie fasi di stagionatura accanto al sito produttivo, con vista sui magazzini dell'Emmentaler DOP.

*Dall'estate 2021
Dormire nella botte*



Orari di apertura

Tutti i giorni 09.00 – 17.00
Sempre aggiornati su e-sk.ch

Emmentaler Schaukäserei AG

Schaukäserestr. 6, 3416 Affoltern i. Emmental
Tél. +41 34 435 16 11
info@e-sk.ch

Ulteriori
informazioni
e-sk.ch



E per ringraziarvi ...

... di aver visitato il nostro caseificio dimostrativo vi offriamo, nel nostro shop interno, il 10% di sconto sull'acquisto di Emmentaler DOP, Appenzeller®, Le Gruyère DOP, e sul formaggio della Milchmanufaktur Einsiedeln.

10%
di sconto
sull'acquisto di
formaggi

Timbro di conferma

Confermate qui la vostra visita al nostro caseificio dimostrativo e, alla fine del vostro road trip nelle Alpi, riceverete in omaggio il Grand Tour Snack Box, contenente un coltellino da formaggio svizzero e un pezzo di formaggio.



Timbro Caseificio dimostrativo Emmentaler

 **EMMENTALER**
Schaukäserei

Ulteriori offerte e possibilità
di pernottamento su:
emmental.ch



La Maison du Gruyère

Il caseificio del villaggio La Maison du Gruyère vi invita a scoprire i segreti del Gruyère DOP.



L'esposizione «Il Gruyère DOP, un viaggio con i 5 sensi» avvicinerà le visitatrici e i visitatori alla storia di questo formaggio di fama internazionale. Il percorso illustra la tecnica messa a punto nel XV secolo, grazie alla quale dal latte si crea questa prelibatezza. Il suono dei campanacci delle mucche che salgono all'alpeggio e il profumo del fieno e dei fiori alpini trasformano la visita in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. La produzione artigianale di formaggio davanti agli occhi del pubblico si svolge dalle tre alle quattro volte al giorno, a seconda della stagione. Il ristorante e Le Marché

Gruérien vi invitano inoltre a completare l'esperienza con piatti e prodotti della nostra regione.

Il sentiero dei caseifici

Vengono proposte due escursioni di 2 ore ciascuna, segnalate con pannelli informativi sul Gruyère AOP e sul Vacherin Fribourgeois DOP, lungo pascoli verdi, passando per baite alpine e un salatoio autentico, sulle tracce dei nostri casari e delle nostre montagne.



Orari di apertura

Tutti i giorni 09.00 – 18.00

Sempre aggiornati su lamaisondugruyere.ch

La Maison du Gruyère

Pl. de la Gare 3, 1663 Pringy-Gruyères

Tél. +41 26 921 84 00

office@lamaisondugruyere.ch

Ulteriori informazioni
lamaisondugruyere.ch



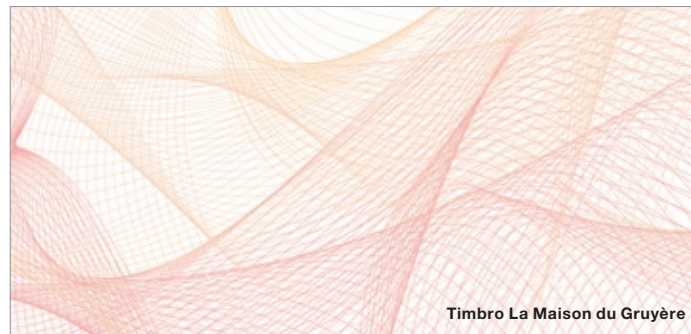
E per ringraziarvi ...

... di aver visitato il nostro caseificio dimostrativo vi offriamo, nel nostro shop interno, il 10% di sconto sull'acquisto di Le Gruyère DOP, Appenzeller®, Emmentaler DOP, e sul formaggio della Milchmanufaktur Einsiedeln.

10%
di sconto
sull'acquisto di
formaggi

Timbro di conferma

Confermate qui la vostra visita al nostro caseificio dimostrativo e, alla fine del vostro road trip nelle Alpi, riceverete in omaggio il Grand Tour Snack Box, contenente un coltellino da formaggio svizzero e un pezzo di formaggio.



Timbro La Maison du Gruyère



Ulteriori offerte e possibilità
di pernottamento su:
la-gruyere.ch



Milchmanufaktur Einsiedeln

Il caseificio dimostrativo Milchmanufaktur Einsiedeln offre più di un semplice sguardo nell'appassionante mondo del formaggio.



Il Milchmanufaktur comprende un caseificio dimostrativo, un ristorante e uno shop regionale. Dalla rampa, le vetrate offrono una vista sul mondo del formaggio e si possono osservare i nostri mastri casari all'opera nella lavorazione del latte fresco di Einsiedeln. Se desiderate fare il formaggio con le vostre mani o saperne di più sulla lavorazione del latte, prenotate una delle nostre offerte.

Nel ristorante, gli ospiti possono gustare le specialità tradizionali di Einsiedeln e della Svizzera. Il ristorante è ideale anche per le feste private o eventi aziendali.

Nello straordinario shop regionale, troverete non soltanto formaggi di produzione propria, ma anche una grande varietà di latticini e formaggi di tutta la Svizzera. A ciò si aggiungono tanti altri prodotti e souvenir che fanno sempre riferimento al formaggio. Qui troverete sicuramente delle splendide idee regalo.



Orari di apertura

Tutti i giorni dalle 08.00
Sempre aggiornati su milchmanufaktur.ch

Milchmanufaktur Einsiedeln AG

Alpstrasse 6, 8840 Einsiedeln
Tel. +41 55 412 68 83
info@milchmanufaktur.ch

Ulteriori informazioni
milchmanufaktur.ch



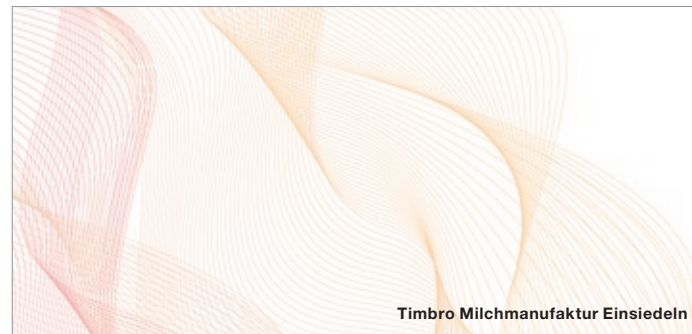
E per ringraziarvi ...

... di aver visitato il nostro caseificio dimostrativo vi offriamo, nel nostro shop interno, il 10% di sconto sull'acquisto delle nostre specialità a base di formaggio, di Appenzeller®, Emmentaler DOP, e Le Gruyère DOP.

**10%
di sconto**
sull'acquisto di
formaggi

Timbro di conferma

Confermate qui la vostra visita al nostro caseificio dimostrativo e, alla fine del vostro road trip nelle Alpi, riceverete in omaggio il Grand Tour Snack Box, contenente un coltellino da formaggio svizzero e un pezzo di formaggio.



Timbro Milchmanufaktur Einsiedeln



Ulteriori offerte e possibilità
di pernottamento su:
eyz.swiss



Tre domande frequenti sul formaggio svizzero

Cosa dà al formaggio il suo sapore?

In Svizzera si contano oltre 700 diverse specialità a base di formaggio e il loro aroma (odore e sapore) ricorda la ricchezza di un variopinto prato fiorito. Alcune componenti del latte cominciano col dare al formaggio una prima caratteristica di fondo, sulla quale si innestano e si sviluppano poi altri aromi, dovuti alla presenza di microrganismi (batteri, muffe, lieviti). Se il tenore di lipidi e di sale aumenta, e la stagionatura viene prolungata, l'aroma si farà ancora più intenso. Grazie alla cura segreta durante la stagionatura, l'Appenzeller®, ad esempio, sviluppa il suo tipico aroma speziato.

In che modo si formano i buchi del formaggio?

Nel caso dell'Emmentaler DOP, i buchi sono dovuti alla presenza di batteri propionici. Dapprima i lattobacilli scompongono il lattosio, formando anche acido lattico, come in qualsiasi altro formaggio. I tipici batteri propionici dell'Emmentaler DOP, in seguito, scompongono l'acido lattico in acido propionico, acido acetico e anidride carbonica (CO₂) che forma, appunto, i buchi.

Cosa significa formaggio di latte crudo?

Originariamente il formaggio era prodotto con latte crudo. Ancora oggi, il latte impiegato per la produzione di formaggio a base di latte crudo, come il Gruyère DOP viene trasformato in formaggio senza essere sottoposto a trattamento termico. In questo modo gli enzimi del latte e i batteri in esso naturalmente presenti restano attivi e intervengono durante il processo di maturazione, producendo aromi che non si riscontrano nel formaggio pastorizzato. Con il passare del tempo, il formaggio a base di latte crudo diventa sempre più saporito.

Ulteriori informazioni sul formaggio svizzero:

www.formaggiosvizzero.ch/produzione/informazioni-interessanti





Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.
www.formaggiosvizzero.ch

