



## Emmentaler, A.O.P.

**Ce qui distingue le mieux l'Emmentaler des autres fromages ce sont ses trous.**

Une fois la meule moulée et pressée, elle est immergée pendant 2 jours dans un bain de sel. À la sortie de la saumure, les fromages sont séchés pendant 2 semaines avant d'être affinés 4 à 8 semaines en cave chaude. L'affinage en cave chaude favorise l'apparition des trous dans la pâte et lorsque les fromages sont mis en cave fraîche pour terminer l'affinage, les bulles éclatent. Cela laisse parfois de petites gouttes d'eau dans les trous des fromages. L'Emmentaler doit être affiné un minimum de 4 mois et peut être affiné jusqu'à 12 mois au total.

L'Emmentaler est apparu au 12e siècle. Seul le nom Emmentaler est protégé par l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.), c'est pour cette raison que l'on retrouve des Emmentals de toutes origines.

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Blanche Douce : "La jeunesse de l'Emmental favorise les épices de la bière. L'acidité de la pâte vient également jouer avec les notes minérales de ces bières de blé." Août/Septembre 2015



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Canton de la suisse allemande
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	31%
Affinage minimum	4 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans lactose

#### Aspect

Forme cylindrique de 100 cm de diamètre et 20 cm de hauteur. Croûte patinée, dure, couleur jaune d'or. Pâte jaune clair, ferme et souple et devenant tendre et fondante à pleine maturité. Les yeux ne devraient pas dépasser la grosseur d'une noix.

#### Goût

Arôme de noisettes.

### ANECDOTE

*Son nom est inspiré de la vallée de l'Emme, rivière qui traverse les deux tiers du canton de Berne avant de se jeter dans l'Aar.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Délicat et léger

Fendant du Valais, Vin de Savoie

#### Vin rouge



#### Fruité et généreux

Minervois, Pinot d'Alsace

#### Bière



#### Blanche Douce

Weissbier

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Maasdam
- » Jarlsberg
- » Suisse du Québec

