

14.06.2010 - 11:00 Uhr

Fièvre de l'or dans la Vallée d'Emmental / L'«Emmentaler Tradition» célèbre le meilleur fabricant d'emmental

Dudingen (ots) -

Cette année, le meilleur fabricant d'emmental a été élu pour la toute première fois. Le titre de Meilleur Fromager 2009 a été attribué à Urs Fankhauser, fromager de la laiterie d'Ilfis près de Langnau, pour l'«Emmentaler Tradition». Le 12 juin 2010, une grande fête a eu lieu à l'occasion de cet événement majeur, avec raclette, Chasbragu et, bien sûr, le meilleur emmental lui-même.

Le prix du meilleur emmental suisse a été décerné par l'organisation commerciale de l'Emmental. Urs Fankhauser et son équipe ont obtenu un score de 19,875 points sur 20. Pour qu'un emmental obtienne son AOC, il doit obtenir au moins 18 points lors du contrôle qualité. Goût, trous, consistance et aspect font à cette fin l'objet d'évaluations mensuelles.

L'association de l'Emmentaler Tradition a été fondée en 2009 en vue de produire un véritable emmental de la région d'Emmental qui satisfasse à des exigences de qualité supérieures. Aujourd'hui, neuf coopératives font partie de l'association, et ce n'est pas un hasard si un fromager de cette association a été désigné meilleur fromager: outre Urs Fankhauser, deux autres champions du monde du fromage sont des membres fondateurs de l'association. Le fromage de l'Emmentaler Tradition est produit exclusivement dans la région d'Emmental et doit obtenir une évaluation moyenne d'au moins 19,1 points.

Les produits de l'Emmentaler Tradition sont affinés et exportés dans le monde entier par le spécialiste en affinage du fromage, Walo von Muhlenen, de Guin (Dudingen), en Suisse.

Les fromages de l'Emmentaler Tradition sont principalement commercialisés à l'étranger. Cependant, on peut aussi les acheter dans n'importe quelle laiterie. Les amateurs de fromage devraient faire petit tour à la laiterie de l'Ilfis à Langnau.

Images: <http://www.photopress.ch/image/von+muehlenen>

Contact:

Walo von Muhlenen
Tél.: +41/26/492'93'30
Mobile: +41/79/217'54'11
E-Mail: walo@vonmuhlenen.ch