



Профиль и ассортимент компании Эмми





Три сильные устойчивые товарные группы

Молочные продукты
30 % (CHF 1 031 млн)

Свежие продукты
25 % (CHF 848 млн)



2015:

Сыр 32 %

Молочные продукты 30 %

Свежие продукты 25 %

Свежий сыр 5 %

Порошки / концентраты 3 %

Другие продукты / услуги 5 %

Другие продукты/ Услуги
5 % (CHF 153 млн)

Порошки /концентраты
3 % (CHF 110 млн)

Свежий сыр
5 % (CHF 183 млн)

Сыр
32 % (CHF 1 079 млн)

Сыры от Эмми



Switzerland. Naturally.

Cheeses from Switzerland. 
www.cheesesfromswitzerland.com



Производство сыра: История и традиции

- Производство сыра в Швейцарии насчитывает более 8 столетий с сохранением традиций, которые передавались из поколения в поколение
- ТРИ стороны вовлечены в производство сыра:
 - Фермер: ежедневные поставки свежего молока
 - Сыровар: производит сыр в соответствии с параметрами и требованиями, определенными в спецификациях продуктов
 - Аффинер : оценивает зрелость сыров
- Сыры производятся примерно 530 большими и маленькими сыро-перерабатывающими фермами традиционным способом, используя:
 - сырое коровье молоко
 - сычужный фермент
 - соль
 - культуры молочнокислых бактерий



Производство сыра в Швейцарии:

Подоить, нагреть, перемешать, надавить, перевернуть, помыть и... ждать. Каждый этап производства влияет на вкус сыра.

Производители молока

- Швейцарские коровы пасутся на сочных лугах с весны до осени. Зимой они питаются сеном. Кормление силосом не разрешается.



Быстрая переработка сырого молока

- Фермеры привозят свежее молоко на фермы, где оно сразу же перерабатывается. Поэтому большинство переработчиков сыра находятся на деревенских фермах.



Все начинается с “Chäskessi”

- Производство сыра начинается с большого медного чана. Используя центрифугу молоко разделяется на сливки и обезжиренное молоко, которое переливается в Chäskessi (чан для варки сыра).





Производство сыра в Швейцарии

Добавление сычужного фермента

- Молоко медленно нагревается в чане до температуры 32°C. Как только эта температура достигнута, сыровар добавляет сычужный фермент и молочнокислые бактериальные культуры в молоко, постоянно перемешивая.



Формировка творога

- Натуральный сычужный фермент превращает молоко в «молочный желатин». Мастер сыродел использует специальную сырную «лиру» для перемешивания и разрезания сырной массы на мелкие частички, похожие на зернышки кукурузы. Зернистая масса известная как зерненный творог.



Затвердевание творога

- Водянистая часть, сыворотка, отделяется от зернистой массы сыра. Перемешивание и разогревание приводит к тому, что творог становится твердым. Мастер сыродел применяет весь свой опыт для проверки консистенции на ощупь и определяет когда выливать массу в пресс.





Производство сыра в Швейцарии

Сыр становится круглым

- Затвердевший творог и сыворотка закачиваются в типично круглую для сыра пресс форму. Сыворотка стекает и сырная масса (тесто) остается в круглой пресс форме.



Формировка сыра

- Свежие мягкие сыры помещаются в солевые ванны на несколько часов или дней. На этой стадии еще больше воды выходит из сыра и начинает формироваться корка.
- Состав сырого молока отличается на каждой сыроварне. Поэтому сыровары регулируют индивидуальные шаги производства для конкретного предприятия, что оказывает влияние на уникальный вкус и запах готового продукта.





Производство сыра в Швейцарии

Только лучшее для Эмми

- Maîtres fromager Эмми (мастер сыровар) тщательно проверяет каждый круг. Отбираются только лучшие сыры, взвешиваются и доходят до фактического созревания в пещере (аффинаж).



Созревание в пещере

- Круги сыра натирают смесью из соли и культурами бактерий в пещерах для созревания и потом постоянно переворачивают. В процессе созревания круги становятся более твердыми, вкус более выраженным, а запах более выразительным. У каждого вида сыра свои правила созревания.



Сыр любит чтобы его переворачивали

- В зависимости от типа сыра время созревания занимает от нескольких недель до нескольких лет.

Температура в пещере созревания имеет влияние на сыр:

- Emmentaler AOC созревает при T от +20 до +23°C
- Gruyère AOC созревает при T не выше +12°C.





Разновидности сыров в Швейцарии





Обзор разнообразия сыров в Швейцарии

- Производство сыра в Швейцарии уходит в далекое прошлое. Сыр делается из молока практически в каждой деревне и долине.
- В целом производится более 450 разных типов сыров. Почти половина производимого молока превращается в сыр.
- Самые распространенные типы сыров объединены в сырные Ассоциации, которые определяют параметры и требования к качеству в спецификациях.
- Некоторые типы сыров получили знак AOP, который признан в Швейцарии и в Европе.



Сырные ассоциации

Самые важные сырные Ассоциации, их общее количество, в том числе сыроварни, от которых Эмми получает сыры:

Ассоциации

- Le Gruyère AOP 140 (70)
- Emmentaler AOP 130 (65)
- Vacherin Fribourgeois AOP 93
- L'Etivaz AOP 68
- Appenzeller 58 (30)
- Sbrinz AOP 30 (23)
- Tilsiter 19 (12)
- Raclette 18
- Walliser Raclette AOP 15
- Vacherin Mont-d'Or AOP 14
- Bündner Bergkäse 14 (12)
- Tête de Moine AOP 7 (4)
- Tomme Vaudoise 1

Сыроварни (Emmi)





АОР Сертификат



АОР означает **Appellation d'Origine Protégée** (Защищенное Обозначение происхождения - PDO). Он **гарантирует**:

- **Надежность** – официальный АОР знак защищен швейцарским законом.
- **Происхождение** – происхождение и аутентичность продукта гарантированы.
- **Контроль** – независимые органы по сертификации проверяют соблюдение строгих требований производства и соответствия спецификациям продукта.
- **Типичные характеристики** – традиционные способы производства поддерживают типичные характеристики продуктов.
- **«Соль земли»** – влияние природы и человека придает сырам неизменный вкус «соли земли».
- **Близость** – продукты тесно связаны с конкретным швейцарским регионом.
- **Высшее качество** – производители обязуются произвести продукты премиум качества.
- **АОС стало АОР** – обозначение АОС заменено АОР в связи с гармонизацией терминологии и логотипов с ЕС.



Сыр в Швейцарии...

- Используется только молоко наилучшего качества
- Ремесленное производство согласно вековым традициям , из поколения в поколение
- Производится в более 530 деревнях сыроварнях Швейцарии около 450 разных видов сыров
- Спецификации продуктов и знак качества AOP гарантируют высокое и стабильное качество продукта
- Число производителей молока: 24'400*
- Число швейцарских коров: 580,000*

* Источник: www.Swissmilk.ch, 2012 figures



Швейцарское происхождение вызывает доверие

Швейцария поддерживает древние традиции, высокое качество и сохранение природы. Эти характеристики определяют Эмми и являются предпосылкой высокого качества, которому Эмми обязуется соответствовать. Швейцарские коровы одаривают нас лучшим швейцарским молоком, которое является основой продуктов Эмми. Молоко перерабатывается только в Швейцарии и превращается в продукты, приготовленные в соответствии с швейцарскими рецептами, которыми наслаждаются потребители во всем мире.



Традиции и инновации создают швейцарский вкус

Эмми использует только швейцарское молоко в своих продуктах на всем протяжении своей истории. Свежее молоко превращается в сыр с помощью рецептов, которые передавались из века в век. Всего лишь одно дополнительное действие может превратить что-то хорошее в нечто особенное. Этому убеждения Эмми придерживается десятилетиями. Эмми всегда в поисках новых творений, не упуская из виду традиции.





Стандарты высокого качества гарантируют успех

Эмми перерабатывает свежее молоко исключительно швейцарских производителей, которые соответствуют строгим правилам и соблюдают экологические стандарты. Это является свидетельством, что производство безопасно как для окружающей среды, так и для животных, без применения ГМО. Как только молоко и другое используемое сырье доставлено, все проходит тщательную проверку на качество для уверенности, что получено самое лучшее. Контроль проводится постоянно во время всего процесса производства, гарантируя высокое качество продуктов. Подлинные швейцарские продукты защищены от использования консервантов или добавок, с использованием щадящей переработки.



Восторг

Когда Швейцария, Традиция и Качество соединены, то в результате - это Продукт, который гарантирует Восторг. В Эмми усовершенствованы искусство совмещать все эти вещи во всех сырах.

Сыры от Эмми это безграничное удовольствие из Швейцарии.



Весь мир швейцарского сыра у одного поставщика

- Ассортимент Эмми включает в себя все типы сыров, производимых в Швейцарии (особенно твердый / полутвердый сыр), в том числе плавленый сыр и фондю
- Наряду с основными AOP сырами как Le Gruyère, Emmentaler, Appenzeller, Tête de Moine и Sbrinz, Эмми также производит и продает бренды сыров, таких как Kaltbach, Luzerner, Scharfer Maxx
- Эмми также сотрудничает и с отдельными небольшими независимыми швейцарскими сыроварнями и экспортирует их лучшие продукты, некоторые из них эксклюзивно поставляются Эмми





Сыр Эмменталь

Эмменталь AOP почитается во всем мире как Король сыров благодаря своим размерам и популярности. Эмменталь, подлинный швейцарский сыр, впервые был произведен более чем 8 веков назад в долине реки Эмме в кантоне Берн. И по сей день Эмменталь все еще производится как на небольших семейных фермах, так и профессиональными сыроделами, оставаясь неотъемлемой частью швейцарской общины, торговли и культуры.

Его вкус и запах – это стандарт, по которому большинство людей оценивают ореховый аромат сыра.

Ассортимент

Круг



Блок



Порционный 200г





Сыр Грюйер АОР

Грюйер это один из самых вкусных сыров в мире, приготовлен по рецепту, датированным 1155 годом нашей эры. Чтобы получить наименование сыра Грюйер, должны соблюдаться строгие правила. Фермеры гарантируют, что коровы пасутся и питаются свежей травой летом и сеном зимой. Сыр изготавливается только в медных чанах, в которых молоко нагревается, что в свою очередь придает уникальный насыщенный вкус и аромат.

Медленно и продолжительно происходит созревание в пещерах, где каждый круг бережно переворачивается, слегка оmyвается соляным раствором и очищается специальными щетками. Этот бережный процесс наделяет сыр Грюйер особым букетом фруктовых ноток.

Ассортимент

Круг



Сегмент



Порционный
200г





Сыр Сбрынц АОР

Это один из самых древних сортов сыра известен под названием “сыр гельветов”. Современным своим названием Сбрынц (Sbrinz) обязан региону Бриенц. Используется молоко только бурых швейцарских коров и тепловую обработку оно не проходит. Этот сорт отличается длительным периодом созревания (до одного до двух лет). Температура созревания этого сыра не должна быть выше 20 градусов.

В течение первых 4-5 месяцев его постоянно омывают рассолом и смазывают льняным маслом. Сырные головки нужно постоянно переворачивать, чтоб снизу не появилась плесень. В процессе созревания сыра не допускается повышенная влажность в хранилище, так как в этом случае он не будет достаточно твердым и потеряет свои вкусовые свойства.

Ассортимент

Сегмент



Роллы



Порционный





Сыр Тет де Муан АОР

Полутвердый сыр, изготавливается из свежего молока, отличается невероятно нежной текстурой и буквально тает во рту.

Название Тет де Муан переводится как “Голова монаха”, поскольку сыр был изобретен и начал производиться в одной из монашеских обителей – аббатстве Bellelay (Белле). Сыр полагается не плавить или нарезать, а снимать тончайшую стружку с головы при помощи ножа Жироль. Голову сыра устанавливают в центре основания, прокалывают осью для ножа и, вращая нож, снимают стружку в форме изящных бутонов роз. Такая технология нарезки максимально насыщает кислородом поверхность сыра, благодаря чему раскрывается его восхитительный вкус и аромат. Головы сыра выдерживаются на полках, сделанных непременно из еловых досок, около двух с половиной месяцев.

Ассортимент

Голова



Розочки





Эмми сыр Аппенцеллер

Известный как самый пикантный швейцарский сыр, Аппенцеллер производится в Аппенцелле в Швейцарских горах на протяжении 700 лет. Богатые сочными травами луга этого региона являются источником природного хорошего сырого молока коров, которым посчастливилось там пастись. Во время созревания Аппенцеллер омывается в особом травяном рассоле из вина и сидра, который придает вкусу полноту. Пока сыр созревает, цвет и вкус становятся более глубокими. Изумительные специи, нотки имбиря, черного чая и гвоздики придают Аппенцеллеру особую уникальность.

Ассортимент

Круг





Эмми сыр Раклетт

Раклетт - это сыр легенда, основанная на рассказе о пастухе Леоне из кантона Вале. Одним холодным днем Леон просто разогрел кусок сыра на костре, чтобы утолить свой голод и согреться. Он заметил, что у расплавленного сыра необыкновенный вкус. Так этот восхитительный сыр стал не только закуской, но и полноценным блюдом для всей семьи.

Раклетт - пахучий сыр, который может быть или нежным или пикантным в зависимости от возраста головы, с естественным цветом промытой в рассоле корки и липким сырным тестом. Раклетт это идеальный сыр для плавления.

Ассортимент

Круг



Блок



Порционный





Сыр Свисс Арт

Для изготовления этого сыра используется чистейшее швейцарское молоко и лучшие альпийские травы.

Во время созревания сыр натирается травами, благодаря чему вкус оболочки становится изысканным и острым.

Изготовлен без искусственных добавок, ароматизаторов, красителей и консервантов.

Подходит для вегетарианцев, так как сычужный фермент микробного происхождения. Отсутствует лактоза.

Ассортимент

Блок





Сыр Винцер

Оригинальный швейцарский сыр Винцер – дословно «Сыр виноградарей». Классический сыр в красном вине. В процессе созревания сыр натирается красным вином «Вализ» и альпийскими травами. Это придает острый ароматный вкус с отличительными нежными нотками.

Выдерживается сыр от 4 до 6 месяцев. За это время Винцер приобретает пряный вкус, который усиливается по мере созревания.

Для сыра Винцер характерна черная корочка с рельефным тиснением в виде гроздей винограда. Сыр имеет богатый аромат, усиливающийся с возрастом сыра и чёрную корочку с рельефным тиснением в форме гроздей винограда по всей боковой поверхности.

Им можно наслаждаться в любое время. Великолепен на завтрак или в качестве аперитива. Идеально подойдет к красному, белому или фруктовому вину.

Ассортимент

Круг





Сыр Кальтбах Экстра

Твердый сыр с мужским характером - настоящая и заслуженная гордость Эмми!

Кальтбах Экстра - один из самых насыщенных и одновременно изысканных сыров с сильным характером. Твердый сыр, созданный из 100% сырого коровьего молока, достигает своего совершенства благодаря своему составу, периоду созревания и, выдержке в знаменитых пещерах Кальтбах, которые представляют собой идеальный микроклимат для сыров. Уникальные свойства и температура в пещерах Кальтбах и тщательный контроль за длительным процессом созревания, не менее 6 месяцев, способствуют правильному созреванию сыра. Сыр Кальтбах имеет гармоничный пикантный аромат. Деликатность и насыщенность создают идеальный баланс вкуса, зрелость которого подтверждает натуральная темная корочка этого сыра.

Ассортимент

Круг





Сыр Люцерн

Оригинальный швейцарский сыр, приготовленный из свежего коровьего молока. Сыр назван в честь швейцарского городка Люцерн. Особенность сыра Люцерн в том, что помимо молока к нему добавляются натуральные густые сливки, которые придают сыру изумительную нежность и мягкость, а также густой сливочный аромат и сладкое послевкусие.

Созревание длится не менее 6 недель. Сырное тесто плотное, мягкое, легкоплавкое. Идеально подойдет для фондю, придав ему сладковатые сливочные оттенки. Часто используется в приготовлении многих других национальных швейцарских блюд (запеканки, пироги, киши). Кроме того замечательно дополнит своим неповторимым оригинальным вкусом сырную тарелку и как аперитив.

Ассортимент

Круг





Сыр Марешаль

Этот сыр производится исключительно на сыроварне Гранж Марнан. Молоко поставляется на фабрику дважды в день от коров, которых дополнительно кормят льняной мукой, за счет чего сыр богат жирными кислотами Омега-3. Прессование сыра осуществляется с применением только природных материалов – деревянных ванн и полотна из конопли. Дерево является прекрасным изолятором и хорошо сохраняет влажность, необходимую для качественного прессования.

Марешаль созревает в течение 5 месяцев во влажных природных пещерах, причём в начале третьего месяца сыр натирается настоящими прованскими травами (тимьян, орегано и пр.), которые придают сыру привлекательный внешний вид (корочка, обсыпанная травами) и необычный запоминающийся пряный аромат и вкус натуральных трав и изысканным послевкусием.

Ассортимент

Круг





Сыр Ле Тоно

Le Topneau - новичок среди сыров Швейцарии. Он появился лишь в 2004. Своим именем сыр обязан своей необычной форме в виде бочонка (по-французски "tonneau").

Сыр имеет темную рифленую корку, под которой скрывается вкусная, исключительно нежная сливочная сырная масса с фруктовыми нотками. Сыр изготовлен из свежего коровьего молока, имеет полутвердую консистенцию, плотную текстуру и слегка островатое послевкусие.

Le Topneau имеет относительно короткий период выдержки около двух месяцев, при этом имеет ароматный и насыщенный вкус. Он отлично подойдет в качестве легкого перекуса, также может быть использован для приготовления фондю.

Ассортимент

Круг





Эмми Швейцария сыр Швейцарский

Сыр Швейцарский - это культовый сыр Швейцарии, популярный для нарезки и производимый в удобных 90 кг блоках. Этот уникальный сыр делается из коровьего молока. Традиционный процесс созревания приводит к мягкой текстуре, классическому нежному сливочному вкусу и приятному аромату соломы.

Ассортимент

Блок

Порционный 200г





Эмми сыр Ле Гурме

Ле Гурмэ - это твердый сыр, приготовленный из пастеризованного молока. Данный сыр производит только концерн Эмми на молочной ферме Мулау, в самом сердце Швейцарии. Ле Гурмэ обладает свежим мягким ароматом. По вкусу сыр напоминает сыр Грюйер и созревает 7-10 месяцев.

Только тщательно отобранное сырье, многолетний опыт сыроваров и места созревания сыров являются секретом необыкновенного вкуса и аромата Ле Гурмэ. Этот великолепный сыр идеально подходит для вегетарианцев и людей, не переносящих лактозу.

Ассортимент

Блок



Порционный





Сырный продукт фондю Эмми

Настоящее швейцарское фондю, готовое к употреблению.

Молоко: пастеризованное, отсутствует глютен и лактоза.

Истинное швейцарское блюдо.

Готовые к употреблению фондю Эмми удобны и просты для приготовления.

Выложите массу в подходящий контейнер, поставьте в микроволновую печь и настоящее швейцарское фондю на Вашем столе!

Вкус фондю идеально раскрывается с кусочками хлеба. Также возможно сочетать с картофелем, овощами, грибами и чипсами.

Также фондю используется для приготовления различных блюд – суфле, заварного крема, сырного пирога, сырного соуса.

Ассортимент





Слайсы сыров



Фондю



Все в одном Фондю



Сыр винодела



Der scharfe Max

Порционные





Новые продукты для России



Wiesengrana



Engadiner Forte



Helvetia



Новые продукты для России



Swiss Brie



Kuhschweizer

Сыр Кальтбах – сыр, созревший в пещере.



3 фактора успеха созревания сыра в пещерах Kaltbach

Климат

В пещере постоянный климат круглый год, где влажность воздуха 94% и температура между 10 и 12.5°C. Сыры созревают естественно, а за контроль температуры отвечает сама природа..

Отбор на аффинаж

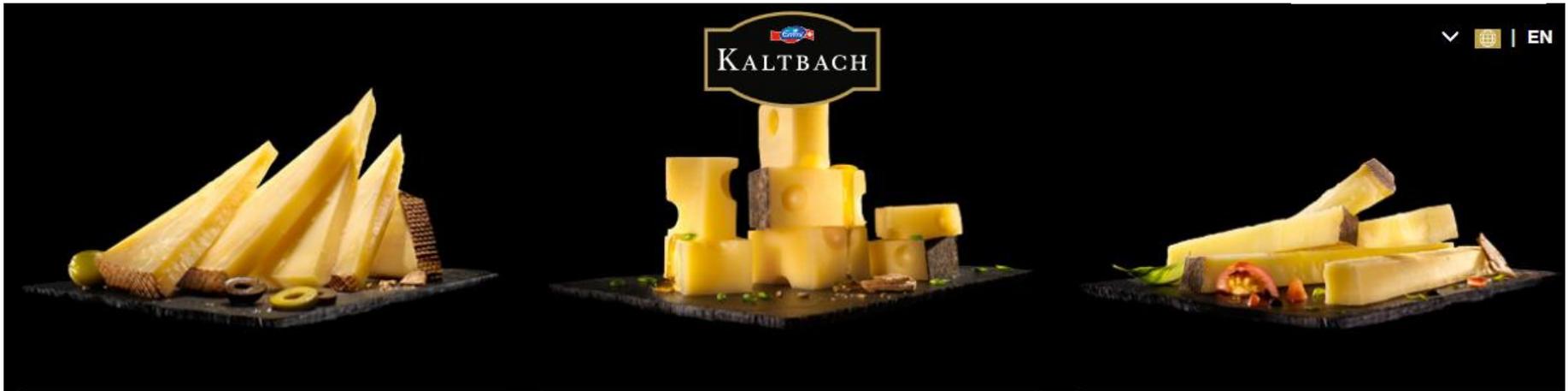
Только лучшие, тщательно отобранные сыры подходят для созревания в пещерах.



Люди/ know-how

Аффинеры применяют накопленные знания, большое усердие и высшее мастерство для того, чтобы каждый сыр достиг идеальной стадии созревания.

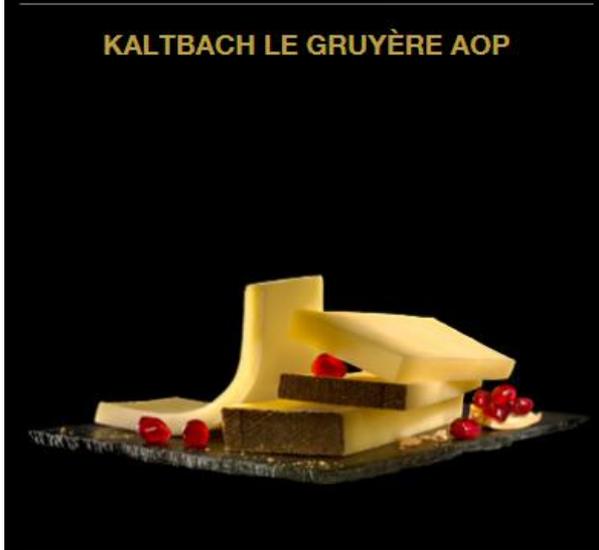
Сыр Кальтбах– линейка



KALT BACH LE GRUYÈRE AOP

KALT BACH EMMENTALER AOP

KALT BACH EXTRA TASTY



KALT BACH CREAMY & TASTY



KALT BACH RACLETTE



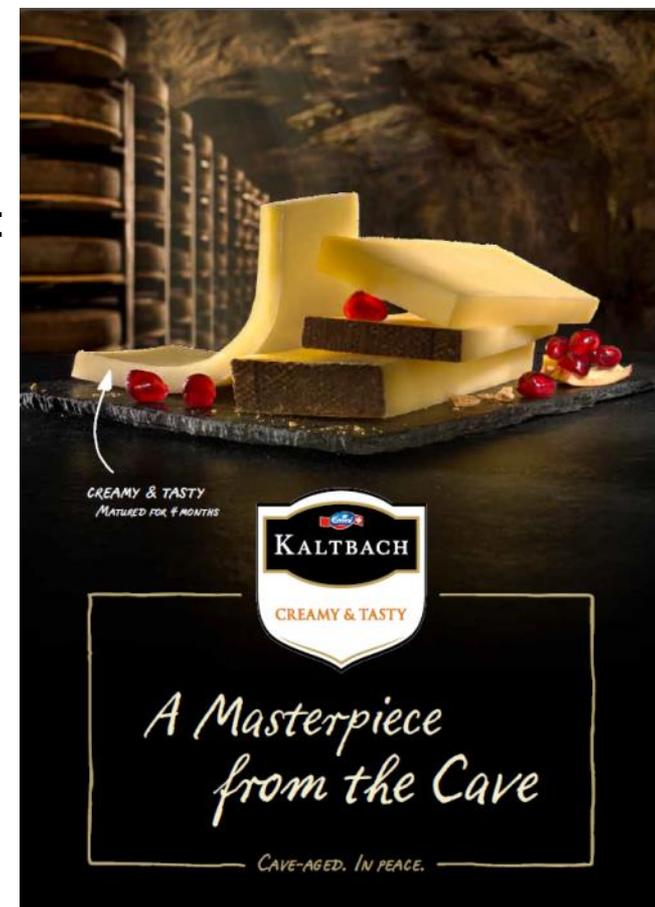
KALT BACH FONDUE

«Уникальные условия в пещере приводят к незабываемому гастрономическому опыту»

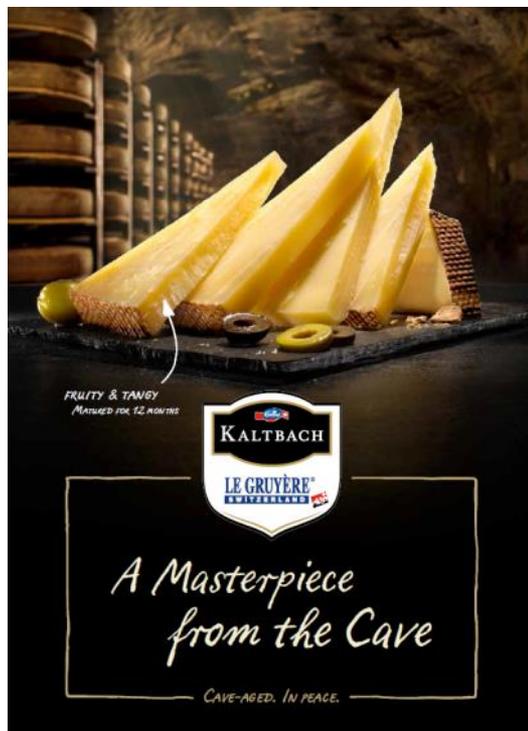
Сыры из пещеры KALTBACH очень характерные: как внешне так и по вкусу

KALTBACH - это необыкновенное место, где сыр и пещера находятся в полной гармонии

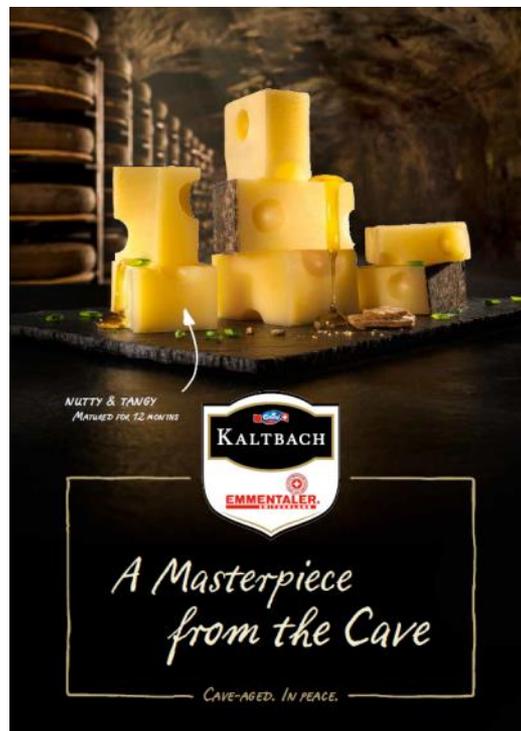
Миссия Эмми - создавать сыры высокого качества, которые раскрывают себя с самой лучшей стороны и превращаются в шедевры в уникальных условиях пещер KALTBACH.



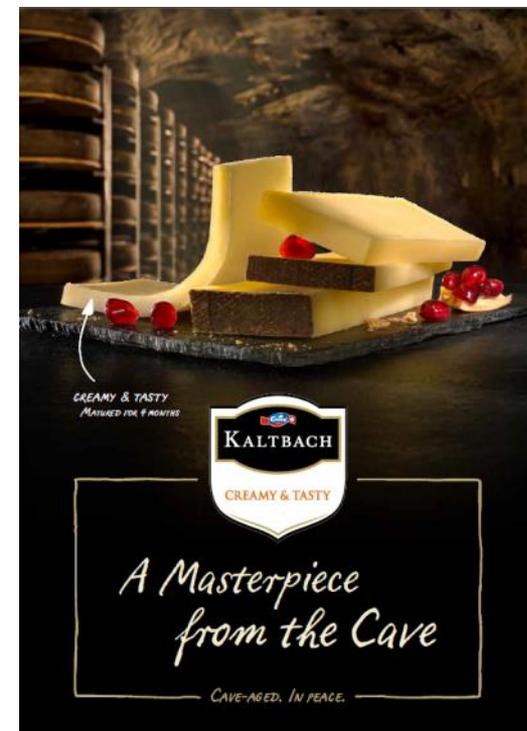
Emmi
KALTBACH



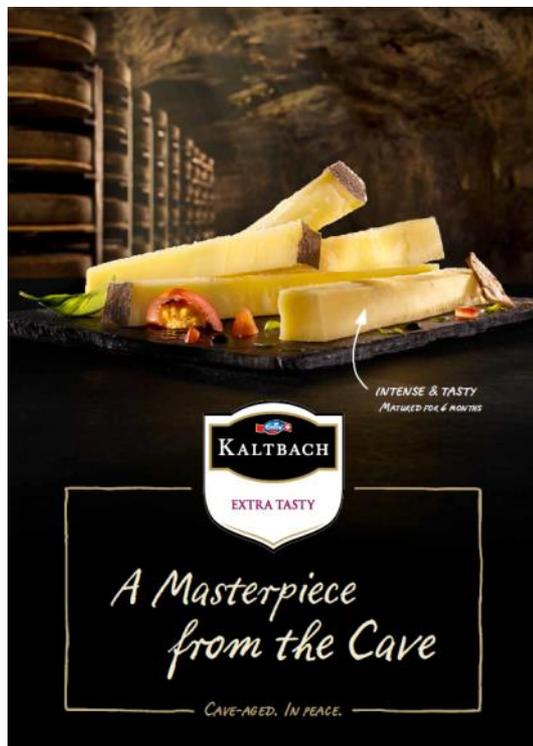
Грюйер



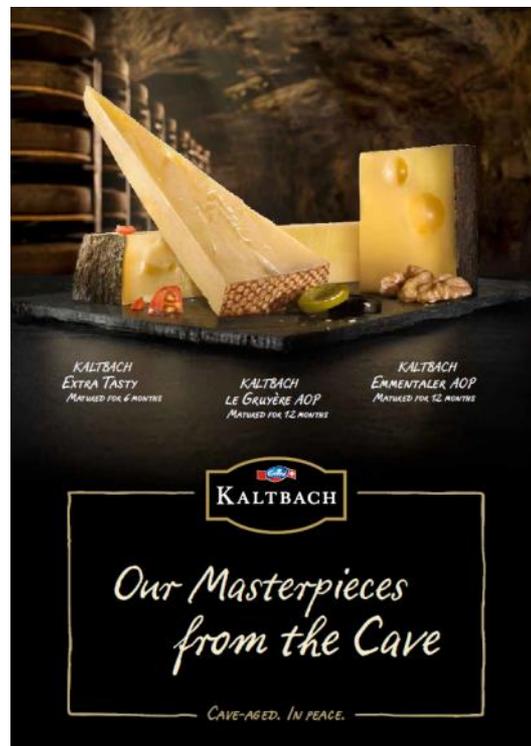
Эмменталь



Сливочные и вкусные



Очень
вкусные



Весь
ассортимент



Новый: LE
CHÈVRE

