



EMMENTAL

Producto

Terroir: origen, región, territorio

Un queso elaborado con leche entera de vaca cruda, pertenece a la familia Gruyères y se presenta en forma de rueda cilíndrica. Se come en plato y en muchas preparaciones culinarias (gratinados, masas, fondue ...).

Este tipo de queso se conoce desde los romanos. Su producción siempre ha jugado un papel importante en Franche-Comté y Saboya. Desde el siglo XIII, ya existían las "fruitières" (Sociedad de cultivadores) donde se traía leche para hacer una muela de vacherin.

En ese momento, los cultivadores se turnaron para fabricar. El gruyèrin o queso, luego transportaba la caldera a sus casas para hacer la rueda. Este método pareció, a la larga, insuficiente. Por lo tanto, construimos un local apto para hacer fruta y reemplazamos el sistema de fabricación de "torre de queso" en nombre de la comunidad. El desarrollo de cultivos frutales se extendió a las montañas, luego a las mesetas y regiones bajas. El nombre de Emmental proviene del hecho de que los quesos franceses, expulsados de Suiza por las guerras de religión, se habían refugiado anteriormente en el valle de Emme (Suiza). Los queseros solían hacer este queso de gran tamaño porque era más fácil para los campesinos del valle llevar la leche a mayores distancias.



Fabricación

Se necesitan alrededor de 1000 litros de leche para hacer una rueda de 70-75 kg. La leche se cuaja, se revuelve, se calienta y se moldea antes de ser prensada.

A continuación, se coloca el queso en una salmuera donde se macera durante 2 días. De repente se puede salar hasta el punto de que cuando se corta, el agua salada puede salir por los agujeros del queso.

Luego, la rueda se refina durante varias semanas (este paso es más largo para Emmental de Savoie) durante las cuales se someterá a temperaturas que varían entre 10 ° C y 25 ° C. Es la temperatura alta la que favorecerá la fermentación del queso: ¡es entonces cuando se forman los agujeros!

Y sí, en el origen el Emmental es bastante plano, la fermentación, en el origen de los agujeros, hará que el queso "hinche", cuyas caras son ligeramente redondeadas.

Características del producto

Pastelería	masa prensada cocida
Contenido gordo	45%
Peso	70 hasta 80 kg
Refinando	4 a 12 meses

Características organolépticas

Corteza	Amarillo pálido y suave
Oler	Agradable y característico
Pastelería	Marfil, firme y flexible, sus agujeros son del tamaño de una nuez.
Sabor	Afrutado, franco

Acondicionamiento, envasado, logística

Acondicionamiento	Dos veces 1/8 bajo gas
embalaje	Cartón
Peso del paquete	16 hasta 20 kg
Paleta	80 x 120
Transporte refrigerado	transporte refrigerado a una temperatura máxima de 4 ° C
DLUO (consumir preferentemente antes de la fecha)	45 días

Especificaciones

Ingredientes	Leche entera cruda Sal (NaCl), Fermentos lácticos seleccionados, Enzima coagulante (recocido + cuajo bovino).
Unidad de peso	70 hasta 80 kg
Diámetro	75 cm
Grasa (en g / 100g)	28 g
Ácidos grasos saturados (en g / 100g)	18,7 g
Proteínas (en g / 100g)	28,2 g
Fósforo (en mg / 100g)	627 magnesio
Calcio (en mg / 100g)	971 magnesio
Valor calórico (en kJ / 100g)	1520
Valor calórico (en Kcal / 100g)	367
Conservantes	No
Alérgenos	Leche, productos a base de leche

Siendo estos quesos de origen artesanal, la composición de grasas, proteínas, lípidos o incluso la composición energética, incluso definida en general, puede ser variable y depende muy fuertemente de la temporada, la dieta, el estado fisiológico general del rebaño. .

Actualización, 01/01/2020



Jean-Francois PACCARD

