



Käse

Emmi und Käse, das gehört einfach zusammen. Unser breites Sortiment umfasst alle AOP-Käsespezialitäten, eine grosse Auswahl an Emmi-Sorten aus eigener Produktion sowie traditionelle Käse als Handelsware. Käse ist ein Naturprodukt aus Roh- oder Pastmilch, hergestellt mit tierischem oder vegetarischem Lab. Für jeden Geschmack gibt es die passende Sorte und für jede Anwendung das passende Format.

Extrahartkäse

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettstufen	¾-fett, vollfett	➤ Sehr lang gereifte, aromatische Käsesorten
Formate	Laib, Reibkäse, Möckli, Hobelrollen, Würfel	➤ Typische Sorten: Sbrinz AOP, Parmigiano Reggiano AOP ➤ Ausgeprägter Käsegeschmack ➤ Einsatz in Salaten und Snacks, in Teigwaren und Fertiggerichten

Hartkäse

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettstufen	vollfett	➤ Lang gereifte, aromatische Käsesorten
Format	Laib, Reibkäse, Scheiben, Stiften, Würfel, Rosetten, Hobelrollen	➤ Typische Sorten: Emmi Le Gourmet, Le Gruyère AOP ➤ Gute Schmelzeigenschaften und aromatischer Käsegeschmack ➤ Einsatz in Käsekuchen, Sandwiches, Backwaren, Salaten und Fertiggerichten

Halbhartkäse

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettstufen	½-fett, vollfett, Rahmstufe	➤ Mittel gereifte, milde bis würzige Käsesorten ➤ Typische Sorten: Tilsiter AOP, Emmi Luzerner
Format	Laib, Reibkäse, Scheiben, Stiften, Würfel	➤ Sehr gute Schmelzeigenschaften und feiner Geschmack ➤ Einsatz in Sandwiches, Teigwaren, Backwaren und Fertiggerichten



Weichkäse

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Fettstufen	vollfett, Rahmstufe	➤ Weiche, wenig gereifte, milde bis würzige Käsesorten
Format	Laib, Scheiben	➤ Typische Sorten: Emmi Couronne, Emmi Brie
		➤ Cremige Textur und mild aromatischer Geschmack
		➤ Einsatz in Sandwiches und Salaten

Vegane Käse-Alternativen

Emmi produziert verschiedene vegane Alternativprodukte aus unterschiedlichen Rohstoffen. Das vegane Sortiment wird laufend mit innovativen Produkten ergänzt.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.emmi-b2b.com oder kontaktieren Sie uns.

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Wünschen Sie weitere Informationen zu Käse und den Formaten? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-b2b.com