

## PRESSEMELDUNG

### Ein neues Meisterwerk aus der Höhle: KALTBACH Le Chèvre

Essen, September 2016. Derzeit reift in der KALTBACH-Sandsteinhöhle im Kanton Luzern das neueste Meisterwerk des Käsespezialisten: KALTBACH Le Chèvre.

Die Sandsteinhöhle in Kaltbach liegt im Kanton Luzern in der Zentralschweiz. Die besondere Umgebung, 15 Meter unter der Oberfläche im Sandstein, eine immer gleichbleibende Luftfeuchtigkeit von ca. 96 Prozent und eine ganzjährig konstante Temperatur von 12,5 Grad bieten ideale Bedingungen für die Reifung besonderer Käsespezialitäten. Doch nicht jeder Käse ist für die anspruchsvolle Reifung in der KALTBACH-Höhle geeignet.

Um neue köstliche Käsesorten aus der Höhle anbieten zu können, suchen die KALTBACH-Käseexperten fortwährend nach außergewöhnlichen Käsespezialitäten. Jetzt wurden sie fündig. So reift momentan das neueste KALTBACH-Meisterwerk heran: Le Chèvre.

Das Neuprodukt ist ein ganz besonderer Ziegenkäse aus 100 Prozent pasteurisierter Ziegenmilch und 55 % Fett i. Tr., der dank des einzigartigen Höhlenklimas ungewöhnlich ausgewogen ist. Zart schmelzend zergeht er auf der Zunge, während sich sein fruchtig-cremiger Geschmack mit der leichten Walnuss-Note und dezentem Ziegenaroma entfaltet. Besonders gut schmeckt KALTBACH Le Chèvre zu frischem Obst wie z. B. Feigen oder Blaubeeren.



Auch optisch ist KALTBACH Le Chèvre das Highlight in jeder Käsetheke: Denn die dunkle Rinde bildet auf dem mindestens vier Monate gereiften hellen Hartkäse einen wunderbaren optischen Kontrast.

KALTBACH Le Chèvre ist ab Oktober als 1/1-Laib, ca. 4,0 kg verfügbar.

Für den Handel bedeutet die neue Variante einen On-top-Umsatz und die Belebung des gesamten KALTBACH-Sortiments.

#### Auf einen Blick: KALTBACH Le Chèvre

<b>Geschmack:</b>	<b>fruchtig &amp; cremig</b>
<b>Reifezeit:</b>	<b>4 Monate</b>
<b>Milch:</b>	<b>100 % pasteurisierte Ziegenmilch</b>
<b>Laib:</b>	<b>1/1-Laib, ca. 4,0 kg</b>

**Pressekontakt Emmi Deutschland**

4PR Consulting GmbH, Frau Katharina Hoffmann  
Dorfstraße 12, 40667 Meerbusch  
Tel.: +49(0)2132 9 69 000  
Mail: [katharina.hoffmann@4prconsulting.de](mailto:katharina.hoffmann@4prconsulting.de)  
Web: [www.4prconsulting.de](http://www.4prconsulting.de)

**Über KALTBACH**

Das Besondere aller KALTBACH-Käsespezialitäten ist ihre lange Reifung in der KALTBACH-Höhle im idyllischen Wauwiler Moos im Kanton Luzern. In einem weitverzweigten unterirdischen Labyrinth entfalten die Käse in Ruhe und Abgeschiedenheit ihr ganz spezielles Aroma. Die idealen klimatischen Bedingungen für die Käsereifung werden durch den Sandstein erzeugt, der ganzjährig eine ausgeglichene Luftfeuchtigkeit von 94 Prozent und eine gleichbleibende Temperatur von 10 bis 12,5 Grad sicherstellt. Die Pflege der Käseläibe in der Höhle durch erfahrene Käsemeister ist ein weiterer Garant für die erstklassige Qualität der KALTBACH-Spezialitäten. Die Experten beherrschen das traditionsreiche Handwerk der Käse-Affinage und haben ein Gespür für den richtigen Reifezeitpunkt.

**Über Emmi**

Emmi ist der größte Schweizer Milchverarbeiter und eine der innovativsten Premium-Molkereien in Europa. In der Schweiz fokussiert sich das Unternehmen auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung eines Vollsortiments an Molkerei- und Frischprodukten sowie auf die Herstellung, die Reifung und den Handel hauptsächlich von Schweizer Käse. Im Ausland konzentriert sich Emmi mit Markenkonzepten und Spezialitäten auf etablierte Märkte in Europa und Nordamerika sowie zunehmend auch auf Entwicklungsmärkte außerhalb Europas. Bei den Frischprodukten stehen Lifestyle-, Convenience- und Gesundheitsprodukte im Vordergrund. Beim Käse positioniert sich Emmi als das weltweit führende Unternehmen für Schweizer Käse. Die Kunden von Emmi sind der Detailhandel, die Hotellerie und Gastronomie („Food Service“) sowie die Lebensmittelindustrie.

Zur Emmi Gruppe zählen in der Schweiz rund 25 Produktionsbetriebe jeglicher Größe. Im Ausland ist Emmi mit ihren Tochtergesellschaften in 13 Ländern präsent; in sieben davon mit Produktionsstätten. Aus der Schweiz heraus exportiert Emmi Produkte in rund 60 Länder.

In 2015 hat Emmi bei einem Nettoumsatz von CHF 3.214,0 Millionen einen um außerordentliche Effekte bereinigten Reingewinn von CHF 120,2 Millionen erzielt. Das Unternehmen beschäftigt rund 5.405 Mitarbeiter (teilzeitbereinigt), davon 2.978 in der Schweiz.