

チーズ図鑑



エミー カルトバツハ グリュイエール

Emmi Kaltbach (洞窟熟成) Gruyere



キングカット：約 2.6 kg

外観: 直径:40-65 cm、高さ 13 cm程の円盤型。表皮は茶褐色で硬い。
写真は約縦 250 mm×横 90 mm×高さ 90 mmの直方体

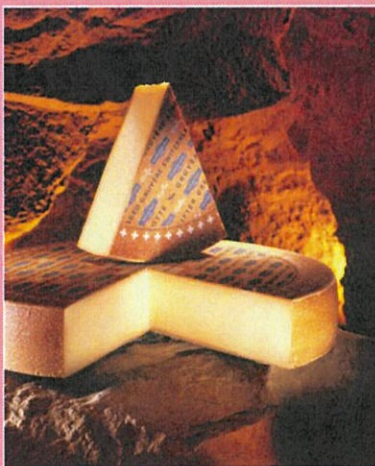
中身: 緻密だが、砕けやすくもろい組織。長期熟成によるアミノ酸の小さな結晶が点在する

食べ頃: 熟成期間約 14 ヶ月後。未開封であれば賞味期限内(包装後18ヶ月間)

味わい: とても濃厚で甘みがあり、芳醇なミルク風味

食べ方: 薄くスライスまたはサイコロ状にカットしてそのまま食す。また、チーズフォンデュなどのオープン料理にも適している

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	1.0 g
熱量	410 kcal	脂質	32.0 g
たんぱく質	27 g	ナトリウム	590 mg



カルトバツハの洞窟

エミー社のカルトバツハ・グリュイエールは Fribourg's Gruyere 地方の伝統のあるチーズ製造農家で作られた熟成 2 ヶ月後のグリュイエールチーズを鑑定士が更なる熟成の為に厳選したもので、選ばれた高品質のグリュイエールチーズは自然の洞窟に運ばれ管理されます。ス・ルツェルン (Lucerne) 州カルトバツハ(Kaltbach)にある奥行 1,000mに及ぶ自然の洞窟は、通年温度 12.5℃、湿度 94%という、このチーズに最も適した条件が保たれており、(一般熟成温度 11℃、湿度 75%) 且つ、ミネラルを豊富に含んだ空気環境はさらに最適な熟成環境を作り出します。カルトバツハの洞窟に移動してから約 12 ヶ月間熟成する間に表面は綺麗な茶褐色に変化します。熟成中

は週 2 回、表面を丁寧に磨きチーズは特別な風味を醸すようになります。最終的に品質検査に合格したグリュイエールチーズにはエミー社の「The Cave-Aged」マークを付け、その最高級の品質が保証されていることを示しています。