



Pressemitteilung

Elsa Group SA - Für Schweizer Käse-Exzellenz

Ursy, 19. Juli 2023

Die Elsa Group SA freut sich, ihre aussergewöhnlichen Produkte auf der ANUGA 2023 zu präsentieren. Mit ihrer Expertise in der Herstellung, Auswahl, Reifung und Verpackung von Schweizer Käse ist die Gruppe bestrebt, weltweit erstklassige Produkte anzubieten.

Die Elsa Group SA ist stolz auf ihr Erbe als Schweizer Käsehersteller und auf alle, die zur Schaffung ihrer außergewöhnlichen Käse beitragen. Vom engagierten Bauern über leidenschaftliche Käsemeister bis hin zu allen Beteiligten spielt jeder eine wichtige Rolle bei der Bewahrung dieser jahrhundertealten Tradition. Die konstant hohe Qualität ihrer Produkte ist das Ergebnis harter Arbeit und täglichen Hingabe.

Vor diesem Hintergrund ist die Elsa Group SA entschlossen, die Werte, Leidenschaft und Engagement, die alle Akteure dieser Branche antreiben, zu bewahren. Sie strebt danach, Innovationen zu unterstützen und gleichzeitig Traditionen zu wahren.

Ihr Gruyère-Keller, einer der grössten natürlichen Keller der Schweiz, ist ein wahres Juwel der Gruppe. Dieser ikonische Keller, der in Sandstein gegraben wurde, bietet ideale Bedingungen für die Reifung ihrer Käse. Mit einer Kapazität von 140'000 Einheiten gewährleistet er eine optimale Qualität und Frische in jedem Schritt des Reifeprozesses.

Die Intimität, die zwischen dem Schiefergestein und den Käseläuben entsteht, verleiht den Käsen einzigartige Geschmacksrichtungen und Aromen. Die Käse werden von den Käsemeistern sorgfältig ausgewählt, um ihren Kunden ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.

An der ANUGA 2023 können Käseliebhaberinnen und -liebhaber eine breite Palette von Qualitätsprodukten und einzigartigen Geschmacksrichtungen entdecken, die von der Leidenschaft für Käse und dem Schweizer Handwerk zeugen.

Über Elsa Group SA:

Die Elsa Group SA ist aus der Fusion von Elsa Lait SA und Mifroma SA hervorgegangen. Dies markiert einen wichtigen Meilenstein in der Geschichte der Schweizer Käseherstellung und ermöglicht es, die Erwartungen der Konsumenten besser zu erfüllen und gleichzeitig die Traditionen und das handwerkliche Können zu bewahren. Im Zentrum dieser Vereinigung steht Mifroma, ein Schweizer Unternehmen, das seit seiner Gründung im Jahr 1964 einen Ruf für Exzellenz in der Käseherstellung erworben hat.

Die Elsa Group SA ist spezialisiert auf die Herstellung und Verpackung von Milchprodukten sowie auf die Produktion und Reifung von Käse und gilt als einer der führenden Akteure in der Schweizer Käseindustrie.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website www.mifroma.com oder kontaktieren Sie Aina Mosses unter aina.mosses@elsagroup.ch.