

DEPUIS  1964
MIFROMA
MAÎTRES FROMAGERS
SUISSES

IL GUSTO AUTENTICO

della Svizzera

**UN GRUYÈRE
DA RECORD**
*L'impresa di Monsieur
Didier Bovelet!*

**I SEGRETI DELLA
STAGIONATURA IN GROTTA**

Intervista esclusiva a Maître Gérald

RACLETTE

*L'arte della tradizione,
la ricerca dell'eccellenza*

SOSTENIBILITÀ
Il nostro patto con l'ambiente

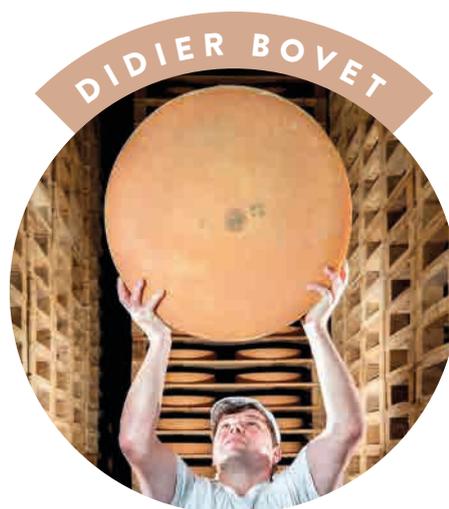


UN GRUYÈRE DA RECORD

L'impresa di Monsieur
Didier Bovet!

Da oltre 4 anni, le sue forme di Gruyère AOP, prodotte in esclusiva per Mifroma, ottengono la votazione di 20 punti su 20.

La ricetta dell'incredibile successo del casaro di Corcelles-le-Jorat è fatta di dedizione, umiltà e tanta passione. Nonostante non ami parlare dei suoi eccellenti risultati, Monsieur Bovet è stato premiato medaglia d'oro dell'ipp e detiene attualmente il titolo di miglior produttore di Gruyère in circolazione. Insomma, un vero campione!



Miglior produttore di
Gruyère AOP secondo
l'Interprofession du Gruyère.

I SEGRETI DELLA STAGIONATURA IN GROTTA

Intervista esclusiva a
Maitre Gérard



È nel cuore delle Alpi svizzere che va in scena lo spettacolo delle sue forme. Un copione che si ripete ogni giorno da quasi 35 anni.

<<Mi sono avvicinato a questo mestiere quasi per gioco e adesso non saprei dove immaginarmi se non qui, a più di 60 metri sotto terra e a 300 metri di profondità nella montagna.>> Un luogo ideale per l'affinamento del formaggio svizzero. *<<Le pareti di roccia arenaria garantiscono un microclima costante con una temperatura intorno ai 12,5° e un tasso di umidità del 93%.>>* È questa la formula magica che permette ad ogni forma di sviluppare al meglio il suo sapore tipico e raggiungere il perfetto grado di maturazione. *<<Ogni giorno le forme vengono spazzolate, saggiate e ascoltate. È un antico rituale fatto di esperienza e savoir faire.>>*

Come fa a capire che è il momento di lasciarle andare? *<<Trascorsi i mesi di stagionatura, mi affido ai miei sensi per il controllo finale. Ascolto come risuona, osservo il colore, l'elasticità e la compattezza della pasta. Infine, esamino lo sviluppo armonico del suo aroma caratteristico tramite l'assaggio.>>* Superato l'esame, il formaggio è pronto per raggiungere le tavole di tutto il mondo.



SWISS MADE

RACLETTE



*L'arte della tradizione,
la ricerca dell'eccellenza*

Tra il vasto assortimento di formaggi Mifroma, eccelle indubbiamente la tradizionale Raclette. Il suo gusto ricercato è frutto della collaborazione tra i maîtres fromagers e piccoli caseifici locali attentamente selezionati. Il latte freschissimo da allevamenti di tipo estensivo e una meticolosa stagionatura in grotta naturale, donano ad ogni forma un sapore cremoso e fondente, piacevolmente delicato.



SOSTENIBILITÀ

Il nostro patto con l'ambiente



Da più di 10 anni, Mifroma mette al centro delle proprie scelte l'ambiente e i suoi delicati equilibri, utilizzando esclusivamente energie rinnovabili nel suo sito di produzione di Ursy.

Ma il concetto di sostenibilità non si ferma qui e coinvolge l'intera filiera: dalla scelta della materia prima alla produzione, dalla distribuzione allo smaltimento.

I suoi formaggi derivano dal rispetto di standard molto elevati in termini di salute e benessere degli animali e dall'adozione di un patto di equità e fiducia nei confronti dei produttori e delle loro famiglie. L'approccio eco-friendly si estende poi anche al confezionamento con lo studio costante di soluzioni che possano abbattere la produzione di rifiuti tramite l'impiego di materiali a basso impatto capaci di garantire tutte le caratteristiche organolettiche dei prodotti.



SWISS MADE

PIATTI STELLATI CON FONDUE



*Dai libero sfogo alla creatività
e crea la tua personale interpretazione
di un classico.*

L'altissima versatilità di Fondue fa di questa ricetta tradizionale svizzera l'ingrediente perfetto per creazioni culinarie inaspettate. Una texture liscia e avvolgente, un gusto pieno e caratteristico, che ben si sposano con preparazioni di carne, verdura e, per più ambiziosi, di pesce. Preparala con aggiunta di Champagne e una spolverata di spezie come paprika o curcuma, un pepe ricercato o dell'erba cipollina e servila accompagnata da tante tipologie di pane diverso per un'esperienza unica.

Con Fondue basta davvero poco per ottenere piatti raffinati e sorprendere anche gli ospiti più esigenti.

Cipolline all'agro con uvetta e pinoli, crema di Fondue

Selezione ricette Mifroma



Ingredienti

200 g miscela per Fondue	40 g burro	aglio orsino q.b.
250 g cipolline crude	sale q.b.	
40 g uvetta	pepe q.b.	
40 g pinoli	20 ml aceto di mele	

Procedimento

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti e tostare i pinoli in padella antiaderente e mettere da parte.

In un tegame sciogliere il burro, unire le cipolline crude e rosolare a fuoco medio basso fino ad ottenere un color nocciola chiaro. Unire uvetta e aceto. Sfumare l'aceto, aggiustare con sale e pepe ed infine aggiungere i pinoli.

Far sciogliere la Fondue come indicato sulla confezione fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Al centro di un piatto piano porre le cipolline all'agro condite e versare la Raclette; completare con aglio orsino essiccato.

Scopri la

GAMMA MIFROMA PER LA
GASTRONOMIA SVIZZERA:

