

01.04.2011 – 11:30 Uhr

Neue Sandsteinhöhle für 35'000 Gruyère-AOC-Laibe



Zürich (ots) -

Mifroma SA, ein Unternehmen der M-Industrie, weicht am 1. April seinen neuen Reifungskeller für die Sorte Gruyère AOC in Ursy ein und vergrössert damit die Lagerkapazität auf 100'000 Käselaibe. Im neuen, grosszügigen Keller, der seit Herbst 2009 gebaut und im Dezember 2010 fristgerecht fertiggestellt wurde, können seit Januar diesen Jahres zusätzliche 35'000 Gruyère-AOC-Käselaibe gelagert werden. Ziel der Erweiterung war es, die Marktstellung von Mifroma - und damit den Vertrieb der Käsesorte Gruyère AOC - weiter auszubauen.

Im Jahr 1964, als der erste Keller in Ursy den Betrieb aufnahm, lagerte Mifroma 5'000 Käselaibe der Sorte Gruyère AOC. Seither wurden zahlreiche Erweiterungen vorgenommen, wie etwa der Bau eines neuen Kellers 1978. Die Leidenschaft, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen, ist seit jeher gleich geblieben. Mit den neu geschaffenen Kapazitäten wird die Mifroma nun der wachsenden Nachfrage in der Schweiz und im Ausland gerecht.

Ideales Klima für die Lagerung, Reifung und Veredelung des Gruyères Die Veredelung des Gruyère AOC ist ein wichtiger Erfolgsfaktor des Unternehmens. Dank dem neuen Reifungskeller kann Mifroma die Veredelung der Gruyère AOC unter besten Bedingungen ausführen und die Käsesorte gleichzeitig aufwerten. Die Sandsteinhöhle schafft die idealen Voraussetzungen für eine optimale Reifung dieses Hartkäses.

Die meisten Laibe stammen aus dreissig Käsereien im Flachland und zwei Alp-Käsereien aus den Kantonen Freiburg, Waadt und Neuenburg. Dies entspricht der für das AOC-Siegel definierten Gegend.

Mit ihrem grossen Sortiment von über 350 Käsesorten erzielte Mifroma im Jahr 2010 einen Nettoumsatz von 353 Millionen Franken. Gegenwärtig arbeiten rund 240 Mitarbeitende für das Unternehmen, und es werden gegen 29'000 Tonnen Endprodukte hergestellt. Durchschnittlich packt Mifroma täglich 313'000 Käseportionen ab.

Kontakt:

Patricia Egger, Tel. 026 664 93 13, patricia.egger@elsa.ch,
www.mifroma.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100622264> abgerufen werden.