

Communiqué de presse du 13 juillet 2022

Prix Montagne 2022 – Fromagerie Aschwanden

Légendes:

- Photo 01: La fromagerie de montagne Aschwanden vaut le détour: du magasin situé à l'arrière-plan, on peut regarder travailler les fromagères et les fromagers.
- Photo 02: La fromagerie de Seelisberg transforme chaque année 1,7 million de litres de lait provenant de 31 agriculteurs. L'exploitation emploie aujourd'hui 14 personnes.
- Photo 03: Le fromage est affiné quatre à six mois environ dans deux caves.
- Photo 04: L'été, la fromagerie vient chercher le lait tous les jours à l'alpage de Klewen avec son camion-citerne.
- Photo 05: Début 2022, Hans Aschwanden (à d.) a transmis son exploitation à sa fille Selina Aschwanden. Elle la gère avec son mari Sämi Raschle.
- Photo 06: Régional de bout en bout: la conception de produits a constitué une priorité de la fromagerie de montagne depuis le début.
- Photo 07: Au début, les fromages jeunes de cette cave doivent être brossés quotidiennement. Bientôt, Sämi Räsche entend produire sur place l'énergie nécessaire à cette fin et à toute la fromagerie.

Photos à libre disposition à des fins rédactionnelles.

Source photo: Alexandra Rozkosny, Aide suisse à la montagne

➔ Communiqué de presse et photos à télécharger: www.prixmontagne.ch/fr/medien

Informations complémentaires:

Lukas Ziegler, tél. 044 712 60 55, lukas.ziegler@berghilfe.ch