

Comunicato stampa del 13 luglio 2022

Prix Montagne 2022 – Caseificio di montagna Aschwanden

Didascalie:

- Foto 01: Dal negozio del caseificio di montagna Aschwanden si possono vedere i casari al lavoro e godere di un'esperienza unica.
- Foto 02: Il caseificio di montagna di Seelisberg trasforma ogni anno 1,7 milioni di litri di latte provenienti da 31 agricoltori. Da sola, l'azienda dà lavoro a 14 persone.
- Foto 03: Il formaggio viene stagionato per circa quattro-sei mesi in due cantine apposite.
- Foto 04: In estate, il caseificio prende quotidianamente il latte da Klewenalp, trasportandolo con un proprio camion cisterna.
- Foto 05: All'inizio del 2022, Hans Aschwanden (a destra) ha lasciato l'azienda a sua figlia Selina Aschwanden, che la gestisce insieme al marito Sämi Raschle.
- Foto 06: Regionalità autentica: sin dall'inizio, il caseificio di montagna ha sempre dato molto importanza alla realizzazione dei suoi prodotti.
- Foto 07: All'inizio, i formaggi giovani presenti in questa cantina devono essere spazzolati tutti i giorni. Sämi Räsche vuole produrre in loco l'energia per questo processo e per tutto il caseificio.

Foto a libera disposizione per scopi redazionali.

Fonte immagini: Alexandra Rozkosny, Aiuto svizzero alla montagna

➔ Comunicato stampa e foto scaricabili all'indirizzo:
<https://www.prixmontagne.ch/it/medien>

Per ulteriori informazioni:

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