

Comunicato stampa del 9 luglio 2025

Prix Montagne 2025 – Manifattura del latte Einsiedeln

Didascalie:

- Foto 00: La Manifattura del latte Einsiedeln comprende un caseificio, un negozio e un ristorante.
- Foto 1: Quando era studente di agronomia, René Schönbächler scrisse un articolo su come valorizzare meglio il latte degli agricoltori di Einsiedeln. Oggi è il direttore della Manifattura del latte Einsiedeln.
- Foto 2: Le famiglie di agricoltori della regione, come Markus e Sonja Kälin, oggi non solo ottengono un prezzo del latte decisamente migliore, ma sono anche orgogliose che dal loro latte, a Einsiedeln, si ricavano tanti deliziosi prodotti.
- Foto 3: Nel caseificio è evidente che ci si trova nella comunità monastica di Einsiedeln.
- Foto 4: Una specialità della Manifattura del latte Einsiedeln: la mozzarella di montagna
- Foto 5: Le casare e i casari della Manifattura del latte Einsiedeln sono abituati a essere osservati mentre lavorano.
- Foto 6: Attraverso grandi vetrate è possibile osservare il mastro casaro Dominik Schmidt e il suo team al lavoro.
- Foto 7: Tanto importante quanto il caseificio stesso è la ristorazione, dove i prodotti giungono alla clientela. Beata Fässler è presente fin dall'inizio.
- Foto 8 e 9: Alle visite guidate periodiche della Manifattura del latte partecipano persone interessate da tutto il mondo.

Foto a libera disposizione per scopi redazionali.

Fonte delle foto: Max Hugelshofer, Aiuto svizzero alla montagna

➔ Comunicato stampa e foto scaricabili all'indirizzo: prixmontagne.ch/media

Per ulteriori informazioni:

Contatto: Christine Urfer, M +41 78 619 05 00, christine@pur-pr.com