



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Как сыр в масле |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 05.02.2008.

В 2007 году побит рекорд экспорта швейцарского сыра. При этом Швейцария продает дорогой сыр и закупает дешевый.

С момента либерализации европейского сырного рынка в 2002 году, Швейцария постоянно наращивает экспорт сыра. Однако показатели 2007 года превзошли все ожидания: экспортировано почти 60 миллионов кг (+ 5,8 %).

Рекордсменами роста продаж стали сорта Emmentaler AOC (+1291 т), Switzerland Swiss, разновидность эмменталя (+747 т), Tête de Moine AOC (+125 т) и Tilsiter (+106 т).

Напомним, что производитель сыра Tilsiter из кантона Тургау в последнее время проводил в прессе усиленную рекламную кампанию с целью подчеркнуть, что этот сыр давно уже не имеет ничего общего с г. Тильзит (Советск) Калининградской области РФ, хотя рецепт его изготовления происходит именно оттуда.

В 2007 году «повезло» не всем сырам: несколько снизился экспорт сыра Gruyère AOC, а также сыра и смесей для приготовления фондю.

В то же время Швейцария является крупным импортером сыра. Речь идет, в основном, о дешевых сортах, предназначенных для недорогих точек общепита, а также для приготовления полуфабрикатов.

В Швейцарии на производство сыра идет 40% местного молока. Приблизительно одна треть швейцарского сыра экспортируется.

Внутри страны на каждого жителя в 2006 году пришлось более 20 кг сыра, в том числе моццареллы - 2,35 кг, грюйер - 1,68 кг, сыра для раклетт - 1,35 кг, а также немного козьего и овечьего сыра (120 г).

Фото с сайта «Швейцарской сырной организации»

[Швейцария](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/kak-syr-v-masle>