

MEDIEN MITTEILUNG



Spitzen-Fondues für die Gastronomie vom Maître Fromager William Wyssmüller

Zürich, 15. November 2022: Entstanden sind Les Fondues Wyssmüller® im Jahr 2011 aus einer kühnen Idee ihres Schöpfers, des Maître Fromager William Wyssmüller. Heute ist die Schweizer Marke für ihre zehn Frische-Fondues hauptsächlich in der Westschweiz bekannt. Doch das wird sich nun ändern. Das exklusive Gourmet-Fondue "La Fondue du Chef", und sechs weitere Premium-Fondues gibt es für die Gastronomie in der Deutschschweiz bei Prodega oder über bestellung@wyssmuller.ch zu kaufen. Die Lieferung erfolgt in der innovativen Wyssmüller® Freshbox, welche die Kühlkette während des gesamten Transportes einhält.

Die Abende werden länger, die Tage kürzer und draussen wird es kälter. Die Zeit für gesellige Kochabende mit der Familie und Freunden beginnt. Besonders gemütlich wird es, wenn das Essen direkt am Tisch mit einem frischen Fondue zubereitet wird. Denn an ein fein duftendes und leise vor sich hin brodelndes Fondue kommt so schnell nichts ran.

Eine starke Marke erschaffen

Beflügelt von seiner Leidenschaft für das Terroir, von seinem Können, Mut und der Lust am Teilen, hat William Wyssmüller ein Spitzenprodukt und ein Markenumfeld nach dem eigenen Vorbild erschaffen: innovativ, anspruchsvoll und dynamisch. Les Fondues Wyssmüller® positionieren sich auf dem Markt der Frische-Fondues klar als Premiumprodukt zu einem erschwinglichen Preis. Sorgfältig ausgesuchte, naturgereifte Käsesorten, heimische Zutaten und ursprüngliche Rezepturen ermöglichen es der Marke, sich von der Masse abzuheben und zu einem Favoriten der Käseliebhaber zu werden. Auf diese Weise gibt die Marke Les Fondues Wyssmüller® dem Fondue-Sortiment neue Impulse.

Gereifte Rohmilch für das Nationalgericht

Der Maître Fromager William Wyssmüller besitzt über 25 Jahre Erfahrung als Käsemeister, Produzent und später als Einzelhändler. Mit viel Leidenschaft und Mut hat er eine neue, emotionale Dynamik rund um das Schweizer Käsefondue erschaffen. Die Marke Les Fondues Wyssmüller® verleiht dem traditionellen Bild dieses typischen Schweizer Gerichts neue Impulse, indem sie Gewürze und andere unerwartete, raffinierte Zutaten einbringt.

Zeit für einen unvergesslichen Genuss

Für seine Fondue-Mischungen verwendet der Bauernsohn nur lange gereifte Rohmilchkäse. So ist etwa der verwendete Greyerzer zwölf Monate alt, der Bagnes lagerte deren sieben Monate und der Vacherin fünf Monate im Keller. Les Fondues Wyssmüller® wurden am "Concours Suisse des goûts et terroirs 2022" mit dem gesamten Medaillensatz ausgezeichnet. Das Sortiment umfasst derzeit zehn Rezepturen von höchster Qualität, die in erster Linie aus naturgereiften AOP-Käsesorten bestehen.

Frisch-Fondues in bester Schweizer Tradition

Das Terroir des Kantons Freiburg gilt, historisch gesehen, als die anerkannte Schweizer Referenz in Sachen Kompetenz und Expertise im Käsefondue. Es geht um das berühmte Moitié-Moitié Fondue: 50 % Greyerzer AOP und 50 % Freiburger Vacherin AOP. Die Marke Les Fondues Wyssmüller® ist mit ihren ursprünglichen, hochwertigen und frisch geriebenen Fondue-Zubereitungen, die im Greyerzerland hergestellt werden, zum Botschafter für die Schweiz und ihre sagenumwobene Käsespezialität geworden.



Fondue du Chef

Cremig - subtiler und angenehmer Knoblauchgeschmack

Wie beim Wein kann man auch verschiedene Käsesorten harmonisch miteinander kombinieren, um Geschmackserlebnisse zu kreieren. Das Rezept "La Fondue du Chef" vereint die besten Aromen von drei perfekt gereiften Käsesorten mit Freiburger Herkunft.



Fondue Création du Maître Fromager

Cremig – Nussig – Blumig



Fondue Assemblage

Intensiv – Aromatisch – Vollmundig



Fondue Création mit Pfeffer aus dem Valle Maggia

Cremig - Würzig - Pikant



Fondue Création mit Alpenkräutern

Cremig – Aromatisch - Mild-würzig



Fondue Excellence Moitié-Moitié

Cremig – Nussig – Aromatisch



Fondue Création mit Trüffelgeschmack 1%

Cremig - Subtil - Raffiniert

Über Les Fondues Wyssmüller AG

Mit der Marke Les Fondues Wyssmüller® schuf Käsemeister William Wyssmüller 2011 nicht nur exzellente Premium-Fondues, sondern auch eine neue, emotionale Dynamik rund um das Schweizer Traditionsgericht. Obwohl Les Fondues Wyssmüller® auf Fondues spezialisiert ist, wird auch eine grosse Auswahl an Raclette angeboten.

Partner der AOP-Anbieter

Dank der Expertise und der langjährigen Erfahrung arbeitet das Unternehmen Les Fondues Wyssmüller AG eng mit Käse-Affineuren und Erzeugern zusammen, die nicht nur von den Branchenverbänden zugelassen sind, sondern die auch den hohen Ansprüchen der Firma gerecht werden und deren Innovationsgeist unterstützen. Die perfekte Anbindung an die Hersteller von Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und Raclette du Valais AOP garantiert die Versorgung mit den besten Käsesorten, einen optimalen Reifegrad, sowie die erforderlichen Mengen.

Eine handwerkliche und lokale Produktion

Jede Fondue-Mischung der Schweizer Marke entsteht mit bester Handwerkskunst im Herzen des Greyerzerlands in Bulle, in einer FSSC-22000-zertifizierten Produktion. Hier werden höchste Standards im Bereich Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement und Nachverfolgbarkeit eingehalten. Les Fondues Wyssmüller AG arbeitet mit lokalen Anbietern und Dienstleistungsunternehmen zusammen, was ermöglicht, den Logistikaufwand zu verringern – ganz im Sinne der Nachhaltigkeitsstrategie.

Zahlen 2021

Jahresumsatz: CHF 4.6 Millionen

Anzahl Vollzeitstellen: 6.5

Jährliche Produktionsmenge an Frische-Fondues: 135 Tonnen

Jahresproduktion:

Gruyère AOP: 33'322 Tonnen, 1'800

Produzenten, 155 Käser, 11 Affineure

Vacherin Fribourgeois AOP: 3'075

Tonnen, 900 Produzenten, 103 Käser,

4 Affineure

Raclette du Valais AOP: 2'578 Tonnen,

81 Käser, 4 Affineure

Einkaufsvolumen:

Gruyère AOP: 50 Tonnen

Gruyère Bio: 3 Tonnen

Gruyère Alpage: 5.2 Tonnen

Vacherin Fribourgeois AOP: 50 Tonnen

Vacherin Fribourgeois Bio: 3 Tonnen

Vacherin Fribourgeois Alpage: 5.2 Tonnen

Raclette du Valais AOP: 18.5 Tonnen

PRESSEKONTAKT

Céline Farine | Direktorin Verkauf & Marketing

+41 79 199 86 99 | presse@wyssmuller.ch

Die Pressemitteilung in elektronischer Form und Bildmaterial in Druckqualität finden Sie unter: www.wyssmuller.ch/presse

#lesfondueswyssmuller