



UN SAPORE AUTENTICO

*Dal cuore della Svizzera
un formaggio extra-duro e di carattere.*



**Sbrinz DOP
Bocconcini**

stagionato almeno 22 mesi



**Sbrinz DOP
Rotolini**

stagionato almeno 18 mesi



**Sbrinz DOP
Grattugiato**

stagionato almeno 18 mesi



**Sbrinz DOP
Porzione**

stagionato almeno 22 mesi

*da latte svizzero, crudo e fresco • senza conservanti
stagionato almeno 18 mesi • senza lattosio*



Inquadra il codice QR e parte il filmato!



Ecco come si spezza lo Sbrinz DOP



Posa il cuneo di Sbrinz DOP su un fianco. Introduci il punteruolo in più punti lungo la linea mediana. Il cuneo si separerà lentamente in due pezzi.



Affetta porzioni da 200 g, procedendo dalla punta del cuneo verso la crosta.



Verso la crosta, dividi le porzioni in modo che ognuna abbia una parte di crosta equivalente.



Ecco come si presenta un cuneo di Sbrinz DOP spezzato e affettato come si deve.



Con il punteruolo, da un cuneo di Sbrinz DOP si possono preparare tanti pezzettini freschi, perfetti per l'aperitivo.



Sempre con il punteruolo, si possono preparare pezzettini per l'aperitivo anche partendo da una porzione di Sbrinz DOP.