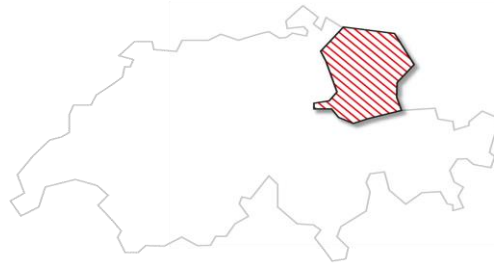




## Le principali caratteristiche



## NEL DETTAGLIO



**Appenzeller**<sup>®</sup>  
S W I T Z E R L A N D



<b>STAGIONATURA:</b>	Da 3 a 6 mesi	<b>ASPETTO:</b>	crosta giallo rossastra, pasta avorio
<b>PRODUZIONE:</b>	Svizzera orientale: cantoni di Appenzello interno ed esterno, San Gallo e Turgovia	<b>PASTA:</b>	Pressata
<b>CASEIFICI:</b>	Oltre 60 caseifici	<b>CONSISTENZA:</b>	da semi-dura a dura (acqua wff 54-56% - residuo secco: 48%)
<b>LATTE:</b>	Latte crudo vaccino, termizzato max 66°	<b>PROPRIETA':</b>	Senza additivi, naturalmente privo di lattosio, no OGM
<b>GRASSO:</b>	grasso min. 45%	<b>GUSTO:</b>	da dolce e aromatico a deciso ed extra piccante
<b>CAGLIO:</b>	Caglio animale	<b>CARATTERISTICA:</b>	La miscela segreta di erbe alpine con cui viene spazzolata la sua crosta durante la stagionatura
<b>MUCCHE:</b>	Razza Bruna, nutrite con erba e fieno		
<b>FORMA:</b>	Circa 7 kg		



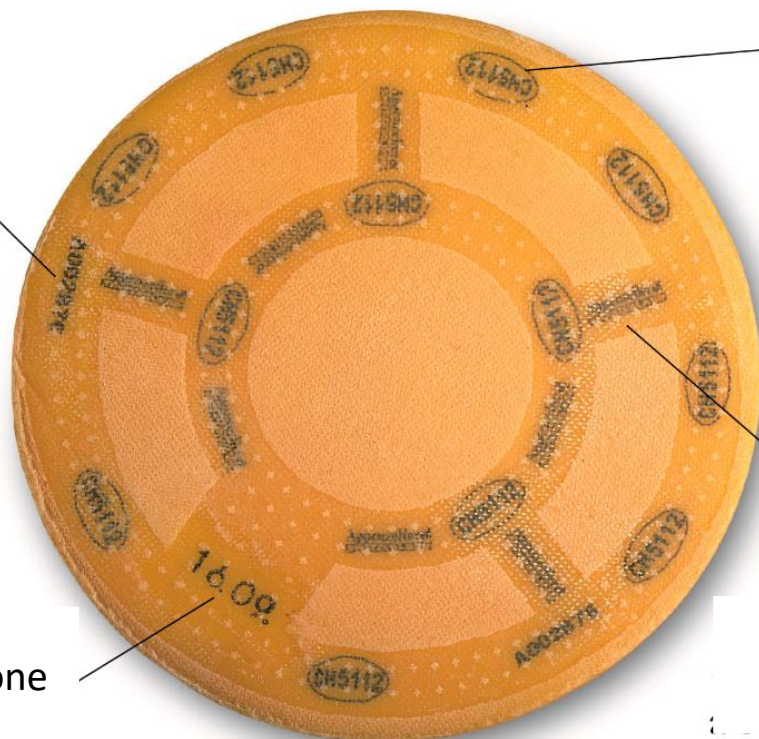
# LA TRACCIABILITA'

Il marchio di caseina su ogni forma di formaggio Appenzeller® garantisce la completa tracciabilità fino al caseificio e alla giornata di produzione e garantisce trasparenza, fiducia e sicurezza verso i consumatori

**Il marchio di caseina è garanzia di serietà e qualità:**

Numerazione sequenziale  
delle forme

Numero del caseificio di  
provenienza



Data di produzione

Il logo dell'Appenzeller® quale garanzia di  
provenienza





# L'ASSORTIMENTO

## PRESENTI IN ITALIA



Appenzeller®  
Dolce e Aromatico  
Minimo 3 mesi di stagionatura  
Etichetta argento



Appenzeller®  
Gustoso-Piccante  
Stagionato min. 4-5 Mesi  
Etichetta d'oro



Appenzeller®  
Extra-Piccante  
Stagionato min. 6 mesi  
Etichetta nera

# COME GUSTARLO

## IN PUREZZA

A bastoncini, triangolini, accompagnato da frutta secca, salse per formaggio, confetture, mieli, cracker integrali, pane nero e speziato

## VINI

Bianchi secchi come Gewürztraminer, Riesling oppure se consumato come dessert con un buon Moscato

## COME INGREDIENTE:

a *cubetti* nel farro o nel cous cous

a *julienne* nella Fonduta

a *fettine* per arricchire quiche o come ripieno per carni

a *fettine* su medaglioni di manzo

a *listerelle* sui primi gratinati

