

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D

Il formaggio più saporito della Svizzera.



Appenzeller® Dolce e aromatico. Il formaggio dell'Appenzell, il più saporito della Svizzera.

Appenzeller® Dolce e aromatico è il miglior formaggio da consigliare ai vostri clienti, poiché il classico sapore dolce e aromatico di questo prodotto appenzellese ne fa una delle più note e importanti specialità casearie della Svizzera. Le prove documentate della sua presenza risalgono a oltre 700 anni fa; da allora il suo sapore è apprezzato da tutti gli intenditori di formaggio. Le montagne ancora incontaminate e il dolce paesaggio collinare che si estende dal lago di Costanza al massiccio del Säntis, con i suoi pascoli sani e abbondanti di erbe aromatiche, costituiscono la base ideale del latte crudo, nutriente e naturale con cui si produce il formaggio Appenzeller® Dolce e aromatico.

Il tradizionale mestiere del casaro, insieme alla musica per archi, al «Talerschwingen» e alla pittura rurale, fa parte delle tipiche usanze ancora preservate nella regione dell'Appenzell. Non c'è da meravigliarsi, quindi, se proprio questa regione è la patria di una delle qualità di formaggio più amate della Svizzera.

Il territorio di produzione, rigorosamente circoscritto, ne garantisce la genuinità: il formaggio Appenzeller® è prodotto secondo un'antica ricetta e conservato con cura esclusivamente nei semi-cantoni Appenzell interno ed esterno nonché in alcune zone dei cantoni San Gallo e Turgovia. Il suo incomparabile gusto aromatico è frutto dell'accurato trattamento con una misteriosa salamoia a base di erbe aromatiche, la cui ricetta è custodita gelosamente. Raccomandate dunque ai vostri clienti un saporito assaggio della migliore tradizione casearia svizzera. Gli intenditori di tutto il mondo apprezzano le qualità dell'Appenzeller® Dolce e aromatico, una delizia su qualsiasi piatto di formaggi assortiti, ideale per la preparazione di specialità calde e come dessert. L'etichetta argentea con il marchio rosso-blu è garanzia della qualità di Appenzeller® Dolce e aromatico.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggi Svizzera.it





Marchio di qualità

L'identificativo impresso sul fondo di ogni forma garantisce l'altissima qualità del prodotto. Il marchio di qualità è composto da: numero del caseificio, garanzia di origine, data di produzione e numerazione delle forme. Esso consente di verificare l'autenticità di ogni pezzo di formaggio Appenzeller® Dolce e aromatico.

Appenzeller® Dolce e aromatico. Il formaggio svizzero da taglio

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

Il formaggio più saporito della Svizzera.

Origine del nome

Cantone di Appenzell interno ed esterno, Svizzera nordorientale.

Regione di produzione

Cantone di Appenzell interno ed esterno, alcune zone dei cantoni San Gallo e Turgovia.

Forma, taglia, peso

Circolare, 30 – 33 cm, altezza 7 – 9 cm, peso 6,4 – 7,4 kg.

Caratteristiche particolari

Prodotto con latte crudo ottenuto da mucche nutrite con foraggio non insilato. È proibito l'uso di additivi nella produzione di formaggio. Durante la stagionatura viene regolarmente trattato con una misteriosa salamoia a base di erbe aromatiche, che gli conferisce il suo incomparabile sapore gustoso.

Contnuto di grassi

Min. 48 % di materia grassa in s.s.

Crosta

Naturale, colore da giallo a marrone-rossiccio, granulosa.

Colore della pasta

Da avorio a giallo chiaro.

Occhiatura

Rara, simile a un pisello (3 – 6 mm), distribuita regolarmente.

Sapore

Dolce e aromatico.

Stagionatura

3 mesi.

**Valori nutrizionali
in media per 100 g**

Acqua	40 g	Minerali	4 g
Proteine	25 g	Calorie	394 kcal
Grassi	31 g	Joule	1650 kj



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

