



Appenzeller® ¼-gras doux.

Le fromage doux et léger du Pays d'Appenzell.

Le fromage Appenzeller® ¼-gras a été inventé voici 700 ans par des armailis appenzellois particulièrement malins. Ceux-ci surent parfaitement tirer profit de la pénurie qui régnait alors. Comme la matière grasse du lait était précieuse et qu'elle permettait d'obtenir un bon prix sur le marché, ils transformaient le lait avant tout en beurre, un produit qu'ils pouvaient vendre immédiatement. Empruntant des sentiers muletiers, les marchands transportaient le fromage et le beurre dans la vallée où ils étaient certains de trouver preneurs parmi les citoyens aisés. Quant au fromage, qui devait être stocké jusqu'à l'hiver avant de pouvoir être vendu, ils le préparaient avec un quart seulement de la matière grasse du lait.

Aujourd'hui encore, cette « recette diététique » est parfaitement adaptée aux tendances actuelles de l'alimentation, surtout chez les consommatrices et consommateurs modernes, soucieux de leur ligne. Avec 30% de calories de moins que son grand frère, l'Appenzeller® CLASSIC à la saveur incomparable, l'Appenzeller® ¼-gras doux enthousiasme de nombreux amateurs qui privilégient une alimentation légère et digeste.

Comme tous les fromages Appenzeller®, le ¼-gras doux est fabriqué à base du meilleur lait cru et doit satisfaire aux exigences qualitatives les plus élevées. Il acquiert sa saveur incomparable grâce aux soins attentifs dont il fait l'objet durant son affinage ainsi qu'à la mystérieuse saumure aux herbes dont la composition est un secret bien gardé. L'Appenzeller® ¼-gras doux est une spécialité légère et douce à base de lait partiellement écrémé. Son étiquette au logo vert-argent de la marque est la garantie de l'origine et de la qualité de l'Appenzeller® ¼-gras doux.





Label de qualité

La plaquette-passeport apposée sous chaque meule garantit une qualité de tout premier ordre. Le label de qualité indique le numéro de la fromagerie, la garantie d'origine, la date de fabrication et le chiffre correspondant à la numérotation des meules ; il permet de contrôler l'authenticité de chaque morceau d'Appenzeller®.

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
 SWITZERLAND
 Saveur incomparable

Appenzeller® ¼-gras doux. Fromage suisse à la coupe.

Origine du nom	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures, Suisse orientale.			
Région de production	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures, ainsi que certaines régions des cantons de St-Gall et de Thurgovie.			
Forme, dimensions, poids	Rond, Ø 30–33 cm, hauteur 6–7 cm, poids 5–6,4 kg.			
Caractéristiques particulières	Fromage fabriqué avec du lait cru de vaches nourries de fourrages non ensilés. L'usage d'additifs dans la fabrication de ce fromage est prohibé. Durant son affinage, l'Appenzeller® ¼-gras doux est régulièrement traité au moyen de la mystérieuse saumure aux herbes, ce qui lui confère sa saveur incomparable.			
Teneur en matières grasses	Min. 18% MG/ES.			
Croûte	Naturelle, brun-rouge, grenue.			
Couleur de pâte	Ivoire à jaune clair.			
Ouverture	Trous ronds et plutôt abondants, nets (2–4 mm), répartis régulièrement.			
Goût	Doux, léger.			
A maturité	Après 3–5 mois.			
Valeurs nutritives en moyenne par 100g	Eau	49g	Sels minéraux	5g
	Protéines	34g	Calories	245 kcal
	Mat. grasses	12g	Joules	1025 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berne
 Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

SO Appenzeller Käse GmbH
 Poststrasse 12, CH-9050 Appenzell
 Tél. ++41 (0)71 788 30 40 Fax ++41 (0)71 788 30 45
 appenzeller@appenzeller.ch www.appenzeller.ch

