



## Appenzeller® ¼-gras corsé.

### Le fromage racé et corsé du Pays d'Appenzell.

Le fromage Appenzeller® ¼-gras a été inventé voici 700 ans par des armaillis appenzellois particulièrement malins. Ils 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 beurre et le fromage dans la vallée où ils étaient certains de trouver preneurs parmi les citadins 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.

Le succès de la recette n'a pas faibli jusqu'à aujourd'hui. L'Appenzeller® ¼-gras corsé avec sa pâte fondante à sablée est toujours apprécié par de nombreux connaisseurs. Ce qu'ils aiment, c'est son goût âpre soutenu et inimitable, qui est encore renforcé pour l'Appenzeller® ¼-gras corsé en fonction de la durée d'affinage.

Comme tous les fromages Appenzeller®, l'Appenzeller® ¼-gras corsé 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 corsé est une spécialité racée et corsée fabriquée à partir de lait partiellement écrémé pour les amateurs de fromage à la saveur prononcée. Son étiquette au logo brun-argent de la marque est la garantie de l'origine et de la qualité de l'Appenzeller® ¼-gras corsé.





#### 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 corsé. Fromage suisse à la coupe.

<b>Origine du nom</b>	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures, Suisse orientale.
<b>Région de production</b>	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures, ainsi que certaines régions des cantons de St-Gall et de Thurgovie.
<b>Forme, dimensions, poids</b>	Rond, Ø 30–33 cm, hauteur 6–7 cm, poids 5–6,4 kg.
<b>Caractéristiques particulières</b>	Fromage fabriqué à base de 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 corsé est régulièrement traité au moyen de la mystérieuse saumure aux herbes, ce qui lui confère sa saveur incomparable.
<b>Teneur en matières grasses</b>	Min. 18% MG/ES.
<b>Croûte</b>	Naturelle, brun-rouge, grumeleuse, en partie bandée.
<b>Couleur de pâte</b>	Ivoire à jaune clair.
<b>Ouverture</b>	Trous ronds et plutôt abondants, nets (2–4 mm), répartis régulièrement en mûrissant, apparition souhaitée de saumure dans les ouvertures.
<b>Goût</b>	Racé et corsé.
<b>A maturité</b>	Après 6–8 mois.

<b>Valeurs nutritives en moyenne par 100 g</b>	Eau 49 g	Sels minéraux 5 g
	Protéines 34 g	Calories 245 kcal
	Mat. grasses 12 g	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

