



## **Appenzeller® SURCHOIX.** Le fromage piquant pleine saveur du Pays d'Appenzell.

Reconnu depuis 700 ans et apprécié depuis par tous les connaisseurs, l'Appenzeller® SURCHOIX sera toujours une valeur sûre, car ce fromage piquant pleine saveur du Pays d'Appenzell est l'une des grandes spécialités fromagères de Suisse.

Un univers de montagnes intact et des paysages doucement vallonnés aux herbages abondants, nichés entre le lac de Constance et le massif du Säntis, contribuent à l'obtention d'un lait cru, naturel et fortifiant dont est issu le fromage Appenzeller®.

Dans le Pays d'Appenzell, le savoir-faire traditionnel fait partie des coutumes ancestrales préservées avec amour, au même titre que la musique à corde, le «Talerschwigen» et la peinture paysanne. Il n'est donc pas surprenant que cette région soit le berceau de l'une des variétés de fromages les plus appréciés en Suisse et dans le monde.

L'authenticité du fromage Appenzeller® est légitimée par une stricte délimitation de sa région de production comprenant les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures ainsi que, pour parties, les cantons de St-Gall et de Thurgovie où il est fabriqué et choyé selon une recette traditionnelle. 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.

Cette spécialité de caractère est à recommander sur tout plateau de fromages, dans la préparation d'un plat ou en dégustation en fin de repas. L'Appenzeller® SURCHOIX possède tous les atouts pour satisfaire et séduire les gourmets du monde entier.

Son étiquette dorée au logo bleu-rouge de la marque est la garantie de l'origine et de la qualité de l'Appenzeller® SURCHOIX.



#### 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® SURCHOIX. 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 7–9 cm, poids 6,4–7,4 kg.		
<b>Caractéristiques particulières</b>	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, il 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. 48% MG/ES.		
<b>Croûte</b>	Naturelle, brun rougeâtre, grenue.		
<b>Couleur de pâte</b>	Ivoire à jaune clair.		
<b>Ouverture</b>	Peu de trous de la dimension de petits pois (3–6 mm), répartis régulièrement.		
<b>Goût</b>	Piquant pleine saveur.		
<b>A maturité</b>	Après 4–6 mois.		
<b>Valeurs nutritives en moyenne par 100g</b>	Eau	40g	Subst. minérales 4g
	Protéines	25g	Calories 394 kcal
	Mat. grasses	31g	Joules 1650 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

