

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller®

SWITZERLAND

Incomparabilmente gustoso



Appenzeller® ¼-grasso piccante. Il formaggio dell'Appenzell dal gusto piccante e aromatico.

Appenzeller® ¼-grasso è frutto di un'invenzione creata oltre 700 anni fa da sapienti malgari, i quali seppero fare di necessità virtù: poiché il grasso del latte era pregiato e veniva venduto ad un prezzo elevato, essi trasformavano il latte per lo più in burro, un prodotto che potevano smerciare immediatamente. Percorrendo le mulattiere, i commercianti di formaggio e burro trasportavano il prezioso carico a valle, per trovare acquirenti sicuri fra i cittadini più benestanti. Il formaggio, che invece doveva rimanere immagazzinato fino all'inverno prima di poter fruttare l'indispensabile denaro, veniva prodotto con il grasso del latte residuo.

Questa formula è ancora oggi applicata con successo. Appenzeller® ¼-grasso piccante, la cui pasta è da fondente granulosa a tenera e friabile, conta su una schiera di estimatori assolutamente fedeli: sono gli amanti del suo inconfondibile sapore spiccatamente aromatico, che nell'Appenzeller® ¼-grasso piccante aumenta ulteriormente con il trascorrere della stagionatura.

Come tutte le varietà Appenzeller®, anche il formaggio Appenzeller® ¼-grasso piccante viene prodotto, nel rispetto dei più rigidi controlli qualitativi, usando il migliore latte crudo e trattandolo con una misteriosa salamoia a base di erbe aromatiche fino a stagionatura completata. Appenzeller® ¼-grasso piccante si riconosce dalla sua etichetta marrone-argentea.



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berna
Telefono ++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 Appenzello
Telefono ++41 (0)71 788 30 40 Fax ++41 (0)71 788 30 45
appenzeller@appenzeller.ch www.appenzeller.ch





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®.

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
 SWITZERLAND
 Incomparabilmente gustoso

Appenzeller® ¼-grasso piccante. Formaggio svizzero da taglio.

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 6 – 7 cm, peso 5 – 6,4 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.
Contenuto di grassi	Min. 18% di materia grassa in s.s.
Crosta	Naturale, colore bruno-rossiccio, grumosa, parzialmente cerchiata.
Colore della pasta	Consistenza fissa, può divenire leggermente friabile; colore da avorio a giallo chiaro.
Occhiatura	Piuttosto abbondante, con fori piccoli, netti e circolari (da 2 a 4 mm) regolarmente distribuiti. Mano a mano che la stagionatura procede, aumenta la formazione di acqua salata nei fori.
Sapore	Piccante e aromatico.
Stagionatura	6 – 8 mesi.

Valori nutrizionali in media per 100 g	Acqua	49 g	Minerali	5 g
	Proteine	34 g	Calorie	245 kcal
	Grassi	12 g	Joule	1025 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berna
 Telefono ++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 Appenzello
 Telefono ++41 (0)71 788 30 40 Fax ++41 (0)71 788 30 45
 appenzeller@appenzeller.ch www.appenzeller.ch

