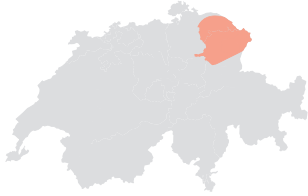


Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
SWITZERLAND

Incomparabilmente gustoso



Formaggio Appenzeller® da latte biologico. **Il sapore biologico dell'Appenzell.**

Le montagne ancora incontaminate e il dolce paesaggio collinare che circonda il massiccio del Säntis, con i suoi prati sani e abbondanti di erbe aromatiche, costituiscono la base ideale del latte crudo, nutriente e naturale con cui si produce il formaggio Appenzeller®. 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.

Dall'autunno 1996 il formaggio Appenzeller® è ottenuto anche da latte biologico. Appenzeller® «BIO» è prodotto secondo un'antica ricetta e conservato con cura fino a stagionatura nei semi-cantoni Appenzell interno ed esterno nonché in alcune zone dei cantoni San Gallo e Turgovia.

Il delicato formaggio da taglio è riconoscibile dalla stampigliatura (BIO) presente sulla crosta di colore da giallo a rossiccio e dall'occhiatura regolare di media grandezza. Il suo incomparabile gusto aromatico è frutto dell'accurato trattamento con una misteriosa salamoia a base di erbe aromatiche, la cui ricetta centenaria è custodita gelosamente. Raccomandate dunque ai vostri clienti un genuino e saporito assaggio della migliore tradizione casearia svizzera. Il gusto del formaggio Appenzeller® da latte biologico è identico a quello del dolce formaggio aromatico Appenzeller® CLASSIC, in quanto il trattamento a cui viene sottoposto durante la stagionatura è lo stesso. A fare la differenza è la sua componente biologica, particolarmente apprezzata dai clienti amanti dei prodotti naturali.

Il formaggio Appenzeller® da latte biologico è una delizia su qualsiasi piatto di formaggi assortiti, ideale per la preparazione di specialità calde a base di formaggio e come dessert. La speciale bioetichetta e la stampigliatura (BIO) sulla crosta garantiscono la qualità del formaggio Appenzeller® da latte biologico.



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

Formaggio Appenzeller® da latte biologico. 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 7 – 9 cm, peso 6,4 – 7,4 kg.
Caratteristiche particolari	Prodotto secondo le direttive BIO-SUISSE. 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. 48% di materia grassa in s.s.
Crosta	Naturale, colore da giallo a rossiccio, grumosa, con stampigliatura (BIO).
Colore della pasta	Morbida e cedevole al taglio; colore da avorio a giallo chiaro.
Occhiatura	Rara, simile a un pisello (3 – 6 mm), distribuita regolarmente.
Sapore	Aromatico, delicato.
Stagionatura	3 – 4 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



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

