

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
S W I T Z E R L A N D

Incomparabilmente gustoso



Appenzeller® CLASSIC. Il formaggio dell'Appenzell dal gusto dolce e aromatico.

Appenzeller® CLASSIC è il miglior formaggio da consigliare ai vostri clienti, poiché il classico sapore dolce e aromatico di questo prodotto appenzellese ne fa una delle più note e importanti specialità casearie della Svizzera.

Le prove documentate della sua presenza risalgono a oltre 700 anni fa; da allora il suo sapore è apprezzato da tutti gli intenditori di formaggio. Le montagne ancora incontaminate e il dolce paesaggio collinare che si estende dal lago di Costanza al massiccio del Säntis, con i suoi pascoli 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 «Talerschwigen» 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.

Il territorio di produzione, rigorosamente circoscritto, ne garantisce la genuinità: il formaggio Appenzeller® è prodotto secondo un'antica ricetta e conservato con cura esclusivamente nei semicantoni Appenzell interno ed esterno nonché in alcune zone dei cantoni San Gallo e Turgovia. Il suo incomparabile gusto aromatico è frutto dell'accurato trattamento con una misteriosa salamoia a base di erbe aromatiche, la cui ricetta è custodita gelosamente.

Raccomandate dunque ai vostri clienti un saporito assaggio della migliore tradizione casearia svizzera. Gli intenditori di tutto il mondo apprezzano le qualità dell'Appenzeller® CLASSIC, una delizia su qualsiasi piatto di formaggi assortiti, ideale per la preparazione di specialità calde e come dessert. L'etichetta argentata con il marchio rosso-blu è garanzia della qualità di Appenzeller® CLASSIC.



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 
 S W I T Z E R L A N D
 Incomparabilmente gustoso

Appenzeller® CLASSIC. 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 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. 48% di materia grassa in s.s. |
| Crosta | Naturale, colore da giallo a marrone-rossiccio, granulosa. |
| Colore della pasta | Da avorio a giallo chiaro. |
| Occhiatura | Rara, simile a un pisello (3 – 6 mm), distribuita regolarmente. |
| Sapore | Dolce e aromatico. |
| 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

