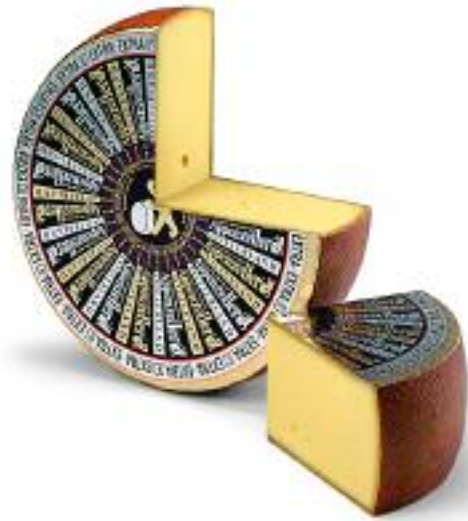


Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller[®]
S W I T Z E R L A N D

Saveur incomparable



Appenzeller[®] EXTRA.

Le fromage extra corsé à la saveur incomparable du Pays d'Appenzell.

Spécialité exclusive du Pays d'Appenzell en Suisse, l'Appenzeller[®] EXTRA doit son caractère intense et sa saveur corsée à un affinage de 6 mois au minimum, période pendant laquelle le fromage est régulièrement traité avec la mystérieuse saumure aux herbes.

Les meilleurs fromages sont ensuite sélectionnés par les experts pour bénéficier de l'appellation EXTRA. Après la taxation, seules les meules qui satisfont aux exigences qualitatives les plus élevées sont autorisées à la vente et obtiennent l'étiquette protégée.

Afin d'assurer la pleine maturité de l'arôme, les experts garantissent un affinage de 6 mois, en cave d'affinage humide à une température de 14 à 14,5° C, et un traitement des meules avec la mystérieuse saumure, dont la composition reste encore aujourd'hui un secret connu des seuls initiés.

A l'instar du vin, tous les millésimes de l'Appenzeller[®] ne se prêtent pas à un encavage aussi long et ceux qui obtiennent l'appellation EXTRA ne souffrent d'aucune concession en matière de qualité. Il s'agit donc d'un produit naturel exigeant pour lequel il peut arriver qu'il ne soit momentanément plus disponible.

L'Appenzeller[®] EXTRA est une spécialité au goût unique. Elle enthousiasme tous les amateurs de fromages du monde entier qui l'apprécient aussi bien en fin de repas sur un plateau qu'à l'heure de l'apéritif.

Sa noble étiquette noire au logo argent et or de la marque est la garantie de l'origine et de la qualité de l'Appenzeller[®] EXTRA.



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





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® EXTRA. Fromage suisse à la coupe.

Origine du nom	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures, Suisse orientale.		
Région de production	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures, ainsi que certaines régions des cantons de St-Gall et de Thurgovie.		
Forme, dimensions, poids	Rond, Ø 30–33 cm, hauteur 7–9 cm, poids 6,4–7,4 kg.		
Caractéristiques particulières	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.		
Teneur en matières grasses	Min. 48% MG/ES.		
Croûte	Naturelle, rougeâtre à brun, grenue.		
Couleur de pâte	Ivoire à jaune clair.		
Ouverture	Peu de trous de la dimension de petits pois (3–6 mm), répartis régulièrement.		
Goût	Extra corsé.		
A maturité	Après 6 mois (garantis).		
Valeurs nutritives en moyenne par 100g	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

