

Fromage Käse Queso Cheese  
**Appenzeller**  
SWITZERLAND

Incomparabilmente gustoso



## **Appenzeller® SURCHOIX.** Il formaggio dell'Appenzell dal sapore gustoso piccante.

Appenzeller® SURCHOIX è il miglior formaggio da consigliare ai vostri clienti, poiché il sapore gustoso piccante 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 «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.

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® SURCHOIX, una delizia su qualsiasi piatto di formaggi assortiti, ideale per la preparazione di specialità calde e come dessert. L'etichetta dorata con il marchio rosso-blu è garanzia della qualità di Appenzeller® SURCHOIX.



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®.



## Appenzeller® SURCHOIX. Formaggio svizzero da taglio.

<b>Origine del nome</b>	Cantone di Appenzell interno ed esterno, Svizzera nordorientale.
<b>Regione di produzione</b>	Cantone di Appenzell interno ed esterno, alcune zone dei cantoni San Gallo e Turgovia.
<b>Forma, taglia, peso</b>	Circolare, 30 – 33 cm, altezza 7 – 9 cm, peso 6,4 – 7,4 kg.
<b>Caratteristiche particolari</b>	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.
<b>Contenuto di grassi</b>	Min. 48% di materia grassa in s.s.
<b>Crosta</b>	Naturale, colore bruno-rossastro, grumosa.
<b>Colore della pasta</b>	pasta Da avorio a giallo chiaro.
<b>Occhiatura</b>	Rara, simile a un pisello (3 – 6 mm), distribuita in modo regolare.
<b>Sapore</b>	Gustoso piccante.
<b>Stagionatura</b>	4–6 mesi.

<b>Valori nutrizionali in media per 100 g</b>	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

