



Appenzellerin® Éléphant

L'autre fromage au goût séduisant

Une des plus grandes spécialités fromagères suisses nous vient du pays idyllique d'Appenzell, avec son environnement montagnard préservé et ses vertes collines. Fidèle à 700 ans de tradition artisanale, le fromage Appenzeller® est toujours fabriqué selon la recette ancestrale transmise de génération en génération à partir du lait collecté dans 40 laiteries villageoises – sans additifs et avec le lait cru de vaches exclusivement nourries à l'herbe et au foin.

Avec l'Appenzellerin®, la fromagerie Appenzeller® a créé un nouveau fromage qui se distingue nettement de la gamme existante. Avec son goût rond, pur et harmonieux, il veut séduire et il plaît à tous. La force de ce fromage, c'est sa douceur et ses notes aromatiques discrètes, un peu laiteuses, florales et délicates.

Il est moins corsé et plus crémeux, agréable et équilibré – un véritable séducteur. Par sa consistance, la pâte est un peu plus serrée et un peu moins grasse que l'Appenzeller® standard.

Au cours de sa période de maturation, de trois à cinq mois, l'Appenzellerin® Éléphant est régulièrement brossé avec la saumure aux herbes. La composition précise de cette saumure reste un secret bien gardé.

L'amateur de fromage reconnaîtra l'Appenzellerin® Éléphant à son étiquette rose sur la meule. Son authenticité, avec son périmètre de production strictement limité entre l'Alpstein et le lac de Constance, est garantie par la plaque de caséine.



L'Appenzellerin® Élégant

Un fromage à pâte dure issu du pays d'Appenzell

Origine du nom	Appenzell Rhodes-Intérieures et Appenzell Rhodes-Extérieures, nord-est de la Suisse												
Territoire de fabrication	Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures, certaines parties des cantons de Saint-Gall et de Thurgovie												
Forme, dimensions, poids	Ronde, Ø 30-33 cm, hauteur 7-9 cm, poids Ø 6,7 kg												
Caractéristiques particulières	L'Appenzellerin® Élégant est fabriqué avec du lait cru naturel, sans additifs.												
Taux de matières grasses	Au moins 48% de matières grasses sur extrait sec												
Croûte	Naturelle, sèche, peu grasse, brun clair												
Couleur de la pâte	Couleur ivoire à jaune clair												
Trous	Aucun ou quelques rares trous, de la taille d'un petit pois environ (3-6 mm de diamètre), répartis régulièrement												
Goût	Doux et discrètement aromatisé, un peu laiteux, floral et délicat												
Durée de maturation	3 à 5 mois												
Exempt de	Conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose et gluten												
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table><tr><td>Eau</td><td>36 g</td><td>Minéraux</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>27,3 g</td><td>Calories</td><td>395 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>32 g</td><td>Joules</td><td>1653 kJ</td></tr></table>	Eau	36 g	Minéraux	4,5 g	Protéines	27,3 g	Calories	395 kcal	Matières grasses	32 g	Joules	1653 kJ
Eau	36 g	Minéraux	4,5 g										
Protéines	27,3 g	Calories	395 kcal										
Matières grasses	32 g	Joules	1653 kJ										



Marque de qualité

La plaque de caséine est garante de la qualité optimale de chaque meule. Elle comporte le numéro de la laiterie, l'origine garantie, la date de fabrication et le numéro de meule et permet de contrôler l'authenticité de chaque morceau de fromage L'Appenzellerin®, avec la croûte.

Certificat d'origine

Tout comme pour un test ADN, l'authenticité du moindre petit morceau de fromage L'Appenzellerin® peut être prouvée sans équivoque à partir des échantillons de bactéries lactiques.