



Appenzeller® Bio Doux

Un régal de fromage entièrement bio.

Le pays d'Appenzell idyllique, aux paysages alpestres intacts et aux collines verdoyantes, a donné naissance à l'une des grandes spécialités fromagères suisses. Comme il y a 700 ans, le fromage Appenzeller® est produit selon une ancienne tradition artisanale et une recette transmise de génération en génération dans environ 45 fromageries de village - sans le moindre additif et avec du lait cru naturel provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin.

Pendant son affinage, chaque fromage Appenzeller® est régulièrement traité à la saumure aux herbes, pendant trois mois dans le cas du Bio doux. La composition exacte

de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne au Bio doux son goût caractéristique doux et aromatique. En termes de goût, le Bio doux, qui existe depuis 1996, correspond d'ailleurs à l'Appenzeller® Doux classique.

L'amateur de fromages reconnaîtra l'Appenzeller® Bio Doux à son étiquette bio beige, en papier, et vérifiera l'authenticité garantie de sa provenance de la région de production limitée entre l'Alpstein et le lac de Constance à sa plaque de caséine. Le marquage BIO sur la croûte atteste en outre de sa qualité.



Appenzeller® Bio Doux

| | | | | |
|--|--|--------|----------|----------|
| Origine du nom | Appenzell Rhodes-Intérieures et Extérieures, Nord-Est de la Suisse | | | |
| Région de production | Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Extérieures, parties des cantons de Saint-Gall et de Thurgovie | | | |
| Forme, taille, poids | Rond, Ø 30 - 33 cm, épaisseur 7 - 9 cm, poids Ø 6,7 kg | | | |
| Spécificités | L'Appenzeller® Bio Doux est produit avec du lait cru biologique, sans additifs. | | | |
| Teneur en matière grasse | 48 % MG/ES minimum | | | |
| Fermeté | Fromage à pâte mi-dure | | | |
| Croûte | Naturelle, brun-rouge, grenue | | | |
| Couleur de la pâte | Ivoire à jaune clair | | | |
| Trous | Quelques trous de la taille d'un petit pois environ (3 - 6 mm), uniformément répartis | | | |
| Goût | Doux et aromatique | | | |
| Durée d'affinage | 3 mois | | | |
| Sans | conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose, gluten, colorants, organismes génétiquement modifiés (sans OGM) | | | |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g | Eau | 40 g | Minéraux | 4 g |
| | Protéines | 25,2 g | Calories | 389 kcal |
| | Lipides | 32 g | Joules | 1612 kJ |



Sceau de qualité

La plaque de caséine atteste de l'excellente qualité de chaque meule. Elle porte le numéro de fromagerie, la garantie d'origine, la date de fabrication et le numéro de meule et permet donc de vérifier l'authenticité de chaque morceau de fromage Appenzeller® avec croûte.

Preuve de l'origine

Un peu à la manière d'un test ADN, des échantillons de bactéries lactiques permettent désormais de prouver sans équivoque l'authenticité de chaque morceau de fromage Appenzeller®, si petit soit-il.