



Appenzeller® Bio Surchoix

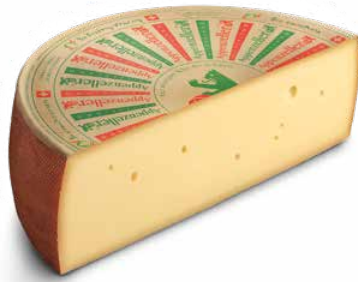
Un régal de fromage entièrement bio, d'un goût savoureux et corsé.

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 quatre à cinq mois dans le cas du Bio surchoix. La compo-

sition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne au Bio Surchoix son goût caractéristique savoureux et corsé. En termes de goût, le Bio surchoix, qui complète avec succès la gamme de fromages bios Appenzeller® depuis 2013, correspond d'ailleurs au surchoix classique.

L'amateur de fromages reconnaîtra l'Appenzeller® Bio Surchoix 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 Surchoix

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	Appenzeller® Bio Surchoix est produit à partir de lait cru bio naturel, sans additifs.												
Teneur en matière grasse	48% MG/ES minimum												
Fermeté	Fromage à pâte 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	Savoureux et corsé												
Durée d'affinage	4-5 mois												
Sans	conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose, gluten, organismes génétiquement modifiés (sans OGM)												
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table><tr><td>Eau</td><td>40 g</td><td>Minéraux</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>25,8 g</td><td>Calories</td><td>391 kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>32 g</td><td>Joules</td><td>1623 kJ</td></tr></table>	Eau	40 g	Minéraux	4 g	Protéines	25,8 g	Calories	391 kcal	Lipides	32 g	Joules	1623 kJ
Eau	40 g	Minéraux	4 g										
Protéines	25,8 g	Calories	391 kcal										
Lipides	32 g	Joules	1623 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.