



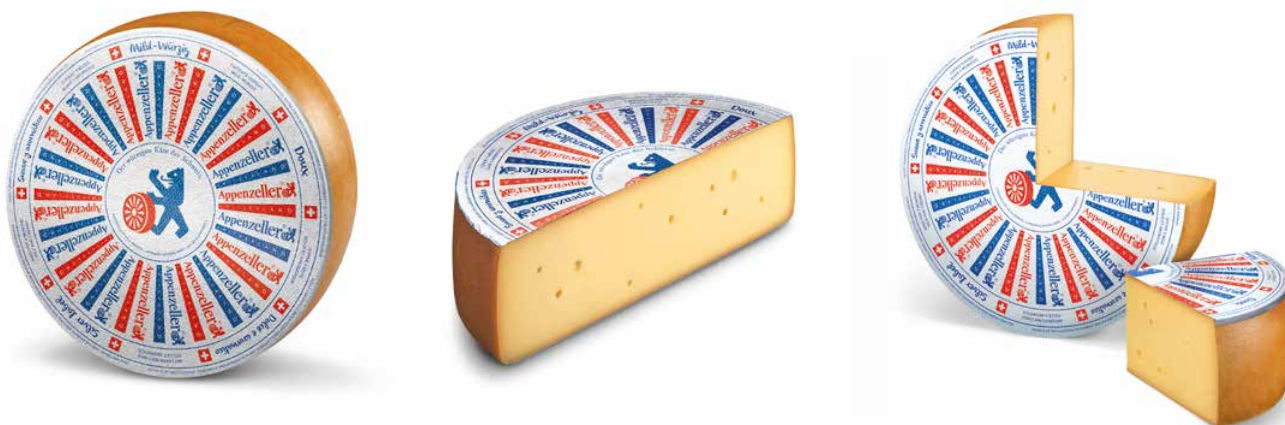
Appenzeller® Doux

Un régal de fromage doux et aromatique.

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 au moins trois mois dans le cas du Doux. La composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne au Doux son goût caractéristique doux et aromatique.

L'amateur de fromages reconnaîtra l'Appenzeller® Doux à son étiquette argentée. Il 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.



Appenzeller® 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® Doux est produit avec du lait cru naturel, sans additifs.			
Teneur en matière grasse	48 % MG/ES minimum			
Fermeté	Fromage à pâte mi-dure			
Croûte	Naturelle, jaune à 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.