



# Appenzeller® Extra

## Un régal de fromage extra-fort.

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 une durée garantie de six mois dans le cas de l'Extra. La composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien

gardé. Ce traitement donne à l'Extra son goût caractéristique extra-fort. Pour l'Extra, les maîtres-fromagers ne sélectionnent que les meilleures de toutes les meules, celles qui sont adaptées à un long affinage. L'Extra développe son plein arôme dans une cave à fromage humide, à environ 14 degrés Celsius et il n'est déclaré apte à la commercialisation qu'après un contrôle de qualité supplémentaire.

L'amateur de fromages reconnaîtra l'Appenzeller® Extra exclusif à son étiquette noire 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.



# Appenzeller® Extra

<b>Origine du nom</b>	Appenzell Rhodes-Intérieures et Extérieures, Nord-Est de la Suisse												
<b>Région de production</b>	Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Extérieures, parties des cantons de Saint-Gall et de Thurgovie												
<b>Forme, taille, poids</b>	Rond, Ø 30–33 cm, épaisseur 7–9 cm, poids Ø 6,7 kg												
<b>Spécificités</b>	L'Appenzeller® Extra est produit avec du lait cru naturel, sans additifs.												
<b>Teneur en matière grasse</b>	48 % MG/ES minimum												
<b>Fermeté</b>	Fromage à pâte dure												
<b>Croûte</b>	Naturelle, brun-rouge, grenue												
<b>Couleur de la pâte</b>	Ivoire à jaune clair												
<b>Trous</b>	Quelques trous de la taille d'un petit pois environ (3–6 mm), uniformément répartis												
<b>Goût</b>	Extra-fort												
<b>Durée d'affinage</b>	6 mois												
<b>Sans</b>	conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose, gluten, colorants, organismes génétiquement modifiés (sans OGM)												
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	<table><tr><td>Eau</td><td>40 g</td><td>Minéraux</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>26,3 g</td><td>Calories</td><td>400 kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>32,8 g</td><td>Joules</td><td>1661 kJ</td></tr></table>	Eau	40 g	Minéraux	4 g	Protéines	26,3 g	Calories	400 kcal	Lipides	32,8 g	Joules	1661 kJ
Eau	40 g	Minéraux	4 g										
Protéines	26,3 g	Calories	400 kcal										
Lipides	32,8 g	Joules	1661 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.