



Fondue Appenzeller®

La plus corsée de Suisse.

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 d'une durée d'au moins trois mois, chaque fromage Appenzeller® est régulièrement traité à la saumure aux herbes. La composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne à la fondue Appenzeller® son goût caractéristique relevé et corsé.

Grâce à son goût unique, la fondue Appenzeller® se différencie d'ailleurs nettement des fondues prêtes à l'emploi courantes. La fondue Appenzeller® est très simple à préparer et toujours réussie, car tous les ingrédients sont déjà dedans. Il ne reste plus qu'à la réchauffer en remuant constamment.

Fondue Appenzeller®

Conditionnement	Sachet de 400 g de mélange prêt à l'emploi			
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			
Ingrédients	Fromage Appenzeller®, vin blanc, eau, amidon de maïs, kirsch, fromage fondu (E339/E452), sel de cuisine, épices			
Spécificités	Le fromage Appenzeller® est produit à partir de lait cru naturel, sans additifs.			
Goût	Relevé et corsé			
Sans	exhausteurs de goût, lactose, gluten			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Protéines	15 g	Calories	256 kcal
	Lipides	17,5 g	Joules	1060 kJ
	Minéraux	4 g		