



Appenzeller® pour raclette

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, chaque fromage Appenzeller® est régulièrement traité à la saumure aux herbes, pendant une durée garantie de quatre mois dans le cas de celui destiné à la raclette la plus corsée de Suisse. La composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne à l'Appenzeller® pour raclette son goût caractéristique savoureux et corsé.

Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que l'Appenzeller® pour raclette soit tout particulièrement apprécié des amateurs de fromage qui trouvaient jusqu'à présent ce plat typiquement suisse trop fade. Avec son goût unique et puissant et sa consistance fondante et très crémeuse, il sublime en effet idéalement toutes les soirées raclette.



Appenzeller® pour raclette

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 70-77 mm, poids Ø 6 kg												
Spécificités	L'Appenzeller® pour raclette 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, brun-rouge à brun, grenue (dans les caves à fromages)												
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune clair												
Pâte	Souple, fond bien, crémeuse												
Trous	Trous rares à nombreux, ronds et ovales												
Goût	Savoureux et corsé												
Durée d'affinage	Garantie de 4 mois												
Sans	conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose, gluten, organismes génétiquement modifiés (sans OGM)												
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	<table><tr><td>Eau</td><td>39g</td><td>Minéraux</td><td>4g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>26g</td><td>Calories</td><td>383kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>31g</td><td>Joules</td><td>1589 kJ</td></tr></table>	Eau	39g	Minéraux	4g	Protéines	26g	Calories	383kcal	Lipides	31g	Joules	1589 kJ
Eau	39g	Minéraux	4g										
Protéines	26g	Calories	383kcal										
Lipides	31g	Joules	1589 kJ										
Saison	De septembre à mars												



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.