



# Appenzeller® Raffiné

Un régal de fromage étonnamment différent.

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 40 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 neuf mois dans le cas du Raffiné. La

composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne au Raffiné son goût caractéristique raffiné et corsé. Avec le Raffiné, Appenzeller® a créé un fromage qui se démarque du reste de la gamme et offre une expérience gustative surprenante: un caractère piquant et équilibré, avec de délicats cristaux d'affinage et pourtant une rondeur crémeuse en bouche.

L'amateur de fromages reconnaîtra l'Appenzeller® Raffiné à son étiquette pourpre 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® Raffiné

<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 6,1 kg												
<b>Spécificités</b>	L'Appenzeller® Raffiné 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 à brun foncé, grenue												
<b>Couleur de la pâte</b>	Ivoire à jaune blanchâtre, peut présenter des taches isolées sur la surface de coupe												
<b>Trous</b>	Quelques trous de la taille d'un petit pois environ; peut aussi présenter de petites fissures												
<b>Goût</b>	Raffiné et corsé												
<b>Durée d'affinage</b>	9 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>36 g</td><td>Minéraux</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>27 g</td><td>Calories</td><td>418 kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>34,5 g</td><td>Joules</td><td>1735 kJ</td></tr></table>	Eau	36 g	Minéraux	4 g	Protéines	27 g	Calories	418 kcal	Lipides	34,5 g	Joules	1735 kJ
Eau	36 g	Minéraux	4 g										
Protéines	27 g	Calories	418 kcal										
Lipides	34,5 g	Joules	1735 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.