



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 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 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

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 6,1 kg			
Spécificités	L'Appenzeller® Raffiné est produit avec du lait cru naturel, sans additifs.			
Teneur en matière grasse	48 % MG/ES minimum			
Fermeté	Fromage à pâte dure			
Croûte	Naturelle, brun à brun foncé, grenue			
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune blanchâtre, peut présenter des taches isolées sur la surface de coupe			
Trous	Quelques trous de la taille d'un petit pois environ; peut aussi présenter de petites fissures			
Goût	Raffiné et corsé			
Durée d'affinage	9 mois			
Sans	conservateurs et additifs, exhausteurs de goût, lactose, gluten, colorants, organismes génétiquement modifiés (sans OGM)			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	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.

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.