



# Appenzeller® 1/4-gras Racé

## Un régal de fromage à la fois racé et corsé.

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 six à huit mois dans le cas du fromage 1/4-gras Racé. La composition exacte de la saumure aux herbes est un secret bien gardé. Ce traitement donne au fromage 1/4-gras Racé son goût caractéristique, racé et corsé, à l'âpreté marquée.

Les ingénieux alpagistes appenzellois ont inventé le fromage 1/4-gras Racé il y a bien longtemps déjà, alors qu'ils faisaient de nécessité vertu et transformaient essentiellement la précieuse matière grasse du lait en beurre. Celui-ci pouvait être vendu immédiatement et à bon prix dans les villes riches. Avec le reste du lait, ils fabriquaient un fromage pauvre en matière grasse, à la pâte fondante et ferme à friable, qui devait être entreposé jusqu'à l'hiver et qui reste aujourd'hui encore un succès.

L'amateur de fromages reconnaîtra l'Appenzeller® 1/4-gras Racé (pauvre en calories) à son étiquette blanche et argentée 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® ¼-gras Racé

<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 5,7 kg												
<b>Spécificités</b>	Appenzeller® ¼-gras Racé est produit avec du lait demi écrémé, sans additifs.												
<b>Teneur en matière grasse</b>	18 % MG/ES minimum												
<b>Fermeté</b>	Fromage à pâte dure												
<b>Croûte</b>	Naturelle, brun-rouge, grenue, partiellement bandée												
<b>Couleur de la pâte</b>	Aspect ferme, peut être légèrement friable; ivoire à jaune clair												
<b>Trous</b>	Plutôt nombreux; petits trous ronds, nets (2-4 mm), uniformément répartis. Saumure souhaitée dans les trous à partir d'un certain degré de maturité.												
<b>Goût</b>	Racé et corsé												
<b>Durée d'affinage</b>	6-8 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>49 g</td><td>Minéraux</td><td>5 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>35 g</td><td>Calories</td><td>248 kcal</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>12 g</td><td>Joules</td><td>1039 kJ</td></tr></table>	Eau	49 g	Minéraux	5 g	Protéines	35 g	Calories	248 kcal	Lipides	12 g	Joules	1039 kJ
Eau	49 g	Minéraux	5 g										
Protéines	35 g	Calories	248 kcal										
Lipides	12 g	Joules	1039 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.