

L'assortiment le plus  
corsé de Suisse.  
Et de délicieuses  
recettes.



Appenzeller®

SWITZERLAND



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

[www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch)





# Authentique et naturel depuis plus de 700 ans.

Le fromage le plus corsé de Suisse est fabriqué depuis plus de 700 ans dans le paysage vallonné du pays d'Appenzell. Deux fois par jour, les paysans apportent le lait fraîchement traité et encore tiède à l'une des 50 fromageries de village, où il est transformé, avec beaucoup d'amour, en savoureux fromage Appenzeller® selon une vieille tradition artisanale.

# La recette de son goût reste secrète.

Le fromage Appenzeller® doit son goût corsé inimitable à la saumure secrète aux herbes avec laquelle il est traité régulièrement au cours de ses mois d'affinage. Elle contient un mélange d'herbes, de racines, de feuilles, de fleurs, de graines et d'écorces, mais seules deux personnes en connaissent la composition exacte. Cette recette secrète est transmise de génération en génération.



Un Appenzeller® pour  
tous les goûts.



# Aperçu de notre assortiment.

## Assortiment de base

Les best-sellers dans les quatre saveurs les plus appréciées.



Doux  
3 mois d'affinage  
doux et aromatique



Surchoix  
4 à 5 mois d'affinage  
savoureux corsé



Extra  
6 mois d'affinage  
extra-fort



Raffiné  
9 mois d'affinage  
raffiné et corsé



Bio doux  
3 mois d'affinage  
doux et aromatique



Bio surchoix  
4 à 5 mois d'affinage  
savoureux corsé

## Spécialités

Associer des recettes éprouvées à de nouvelles idées, c'est une longue tradition chez Appenzeller®.



Fromage à la crème  
3 mois d'affinage  
crémeux et corsé



Pour Raclette  
4 à 5 mois d'affinage  
savoureux corsé



¼-gras Racé  
6 à 8 mois d'affinage  
racé et corsé

## Assortiment bio

Nos fromages Appenzeller® Bio sont produits selon les normes strictes de Bio Suisse.

Le fromage Appenzeller®  
est un produit 100% naturel.

Les vaches sont uniquement nourries d'herbe et de foin.

Chaque fromage Appenzeller® est fabriqué avec du lait thermisé additionné de lait cru de vache. Il est:

- sans lactose et sans gluten
- sans conservateurs
- sans exhausteurs de goût
- sans colorants
- sans OGM (organismes génétiquement modifiés)

Le fromage le plus  
corsé de Suisse

maintenant dans un  
nouvel emballage.

Préemballage pour le  
marché Suisse.





## Appenzeller® Fondue

Contenu: 2 sachets de 400 g de  
mélange prêt à l'emploi

Emballages pour  
le marché Suisse.



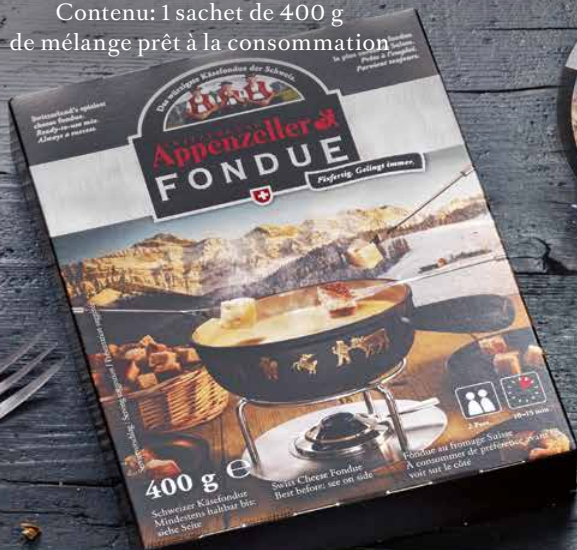
## Appenzeller® Mini fondue

Contenu: 200 g  
Prêt à l'emploi et donc idéale  
pour le micro-ondes



# Appenzeller® fondue

Contenu: 1 sachet de 400 g  
de mélange prêt à la consommation



# Appenzeller® Mini fondue

Contenu: 150-200 g  
Prêt à la consommation - idéal pour  
le micro-ondes



Emballages  
pour les marchés  
d'exportation.





# Salade de concombre et de pastèque



Le fromage Appenzeller® dans une salade fait la différence épicée.

## Ingrédients (4 pers.)

½ pastèque, en dés  
1 concombre, en dés  
½ botte de menthe, hachée  
1 c. à s. d'huile d'olive  
50 g d'Appenzeller® Doux, en lanières  
Sel, poivre

## Garniture

feuilles de menthe

- 1 Dans un récipient, mélanger les dés de pastèque avec le concombre et la menthe. Ajouter l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 2 Ajouter les lanières d'Appenzeller® Doux.
- 3 Décorer de feuilles de menthe.



## Conseil

Délicieux avec de la semoule froide.

# Filet de porc farci



Un festin: filet de porc avec un dessus croustillant et un noyau épicé.

## Ingrédients (4 pers.)

600 g de filet de porc  
10 tranches de lard pour petit-déjeuner  
4 tranches d'Appenzeller® Extra  
150 g de champignons, hachés  
50 g de tomates séchées, hachées  
2 gousses d'ail, hachées  
1 c. à s. de thym  
2 c. à s. d'huile d'olive  
Sel, poivre

- 1 Préchauffer le four à 200° C. Poser le filet de porc sur le plan de travail et inciser-le sur toute la longueur. Ouvrir le filet. Faire des incisions et aplatir pour obtenir un rectangle. Déposer sur la viande 4 tranches de lard, puis les tranches d'Appenzeller® Extra. Réserver.
- 2 Dans un récipient, mélanger les champignons, les tomates séchées, l'ail, le thym, du sel et du poivre. Réserver. Tartiner le filet de pâte champignons/tomates. Enrouler le filet. Barder le filet avec les 6 tranches de lard. Ficeler. Faire chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle. Faire dorer le rôti de tous côtés. Cela prendra environ 4 minutes.

- 3 Verser le jus de cuisson dans un plat à four. Mettre le rôti dans le plat. Enduire le dessus avec l'huile d'olive restante. Faire cuire 20 minutes au four.



Gratinée à l'Appenzeller® Surchoix, cette spécialité alsacienne est encore plus irrésistible.

## Ingrédients (4 pers.)

150 g d'Appenzeller®  
Surchoix

400 g de pâte à pizza

400 g de pommes de  
terre à chair ferme

1 branche de romarin

4 c. à s. d'huile d'olive

Env. 200 g de crème fraîche

2 filets de truite fumée, de  
la roquette ou un mélange  
d'herbes pour la garniture,  
un peu de farine

**1** Séparer en deux la pâte à pizza, abaisser sur une surface légèrement farinée pour obtenir une épaisseur de 2-3 mm, poser sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

**2** Couper les pommes de terre non épluchées en fines rondelles de 2 mm. Hacher finement le romarin, mélanger avec les pommes de terre et l'huile d'olive.

**3** Recouvrir les deux moitiés de pâte de crème fraîche. Mettre dessus les rondelles de pommes de terre. Râper l'Appenzeller® Surchoix et en parsemer les tartes flambées.

Mettre dans le four à 220° C au plus bas niveau et faire cuire de 12 à 14 minutes. Garnir les tartes flambées de filets de truite coupés en morceaux, de roquette ou d'herbes. Servir chaud.



# Tarte flambée à la truite fumée



Saltimbocca savoureux avec le fromage Appenzeller® Raffiné – fait toute la différence.

## Ingrédients <sup>(8 saltimbocca)</sup>

2 filets de poulet, coupés en 4 dans la longueur

2 c. à s. d'huile d'olive

4 tranches d'Appenzeller® Raffiné, coupées en 2 dans la longueur

8 feuilles de sauge

4 tranches de jambon cru, coupées en 2 dans la longueur

Sel, poivre



**1** Enrober les morceaux de poulet d'1 c. à s. d'huile d'olive. Saler. Piquer-les sur des brochettes. Faire cuire 6 à 8 minutes sur le grill du barbecue.

**2** Déposer sur chaque filet ½ tranche d'Appenzeller® Raffiné et une feuille de sauge. Enrouler de jambon cru. Poivrer. Réaliser ainsi 8 saltimbocca.

**3** Tapisser le grill du barbecue de papier alu. Poser les brochettes sur le grill. Badigeonner-les d'huile d'olive restante. Faire cuire entre 5 et 7 minutes, couvercle fermé.

## Variante

Cuisson au four.  
Préchauffer le four à 200° C.  
Faire y cuire les saltimbocca pendant 15 minutes.

# Saltimbocca de poulet au jambon cru



# Gratin aux légumes



Grâce au fromage à la crème Appenzeller®, ce gratin aux légumes surprend par son goût corsé.

## Ingédients (4 pers.)

1 kg de légumes (carottes, brocoli, chou-fleur, poivron)

250 g de pommes de terre cuites avec leur peau

100 g de fromage blanc

150 g de fromage à la crème Appenzeller®

1,5 dl de lait

Poivre, sel

Persil haché

Beurre pour le moule

2 œufs

**1** Couper les légumes en morceaux. Faire cuire al dente dans de l'eau salée et bien égoutter.

**2** Peler et râper finement les pommes de terre.

**3** Mélanger la préparation aux pommes de terre avec le fromage blanc, le fromage à la crème Appenzeller®, le lait et les œufs puis assaisonner.

**4** Ajouter les légumes et le persil à la préparation, remplir un moule à gratin beurré et faire cuire de 50 à 60 minutes dans le four préchauffé à 200° C.



## Conseil

Idéalement servi avec de la viande saisie rapidement.



YouTube Instagram Facebook



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.  
www.fromagesuisse.ch

