Communiqué de presse du 27 août 2026

Nouveau plaisir fromager de la maison Appenzeller®:

Appenzellerin® Savoureux

Un fromage savoureux, plein de caractère, au fruité surprenant: avec **Appenzellerin® Savoureux**, la famille des fromages Appenzellerin® s'agrandit. Après l'Appenzellerin® Elegant, 3 à 5 mois de maturation, lancé à l'automne 2023, l'Appenzellerin Savoureux, maturé pendant 7 à 9 mois, arrive à son tour sur le marché, dans une variante nettement plus aromatique. L'Appenzellerin® Savoureux est certes moins corsé que l'Appenzeller® classique, mais grâce à un affinage plus long, il reste néanmoins généreux en bouche, avec des arômes ronds et beaucoup de caractère. Il séduira aussi bien les plus fins gourmets que ceux qui souhaitent redécouvrir le fromage Appenzeller®.

L'Appenzellerin® Savoureux est un fromage à pâte dure, à texture plus ferme, avec un arôme savoureux et équilibré. Au palais, il révèle d'abord sa saveur aromatique et fruitée, accompagnée de notes florales évoquant le foin avant de s'achever sur une finale longue et harmonieuse. Son profil gustatif est singulier, il associe un savoureux plaisir fromager à une délicatesse surprenante. Grâce à sa texture et à ce profil gustatif, il est idéal pour les plats chauds cuisinés, pour gratiner et relever les mets.

Tout comme ses frères Appenzeller®, l'Appenzellerin® Savoureux puise également ses origines dans un territoire de Suisse orientale strictement limité entre l'Alpstein et le lac de Constance. Il est fabriqué, comme il y a plus de 700 ans, dans le respect de la tradition artisanale, dans certaines des quelque 35 fromageries villageoises qui produisent l'Appenzeller® – sans le moindre additif et avec du lait provenant de vaches exclusivement nourries à l'herbe et au foin.

Comme pour tout fromage Appenzeller®, son authenticité et son origine dans ce territoire de production strictement limité sont garanties par la marque de caséine.

Évidemment, ce qui ne saurait manquer à l'Appenzeller®, vaut bien entendu aussi pour le nouveau fromage Appenzellerin® Savoureux: le secret le mieux gardé de Suisse. Pendant ses 7 à 9 mois d'affinage, Appenzellerin® Savoureux est régulièrement frottée avec la saumure secrète aux herbes. Elle confère au fromage son caractère incomparable et contribue à révéler sa saveur équilibrée, aromatique et savoureuse.

L'amateur de fromage reconnaîtra l'Appenzellerin® Savoureux dans les rayons à son conditionnement en portions de couleur rose, rehaussé d'une étiquette bleue. Visuellement, le fromage se différencie nettement de Appenzellerin® Elegant, plus doux, affiné pendant 3 à 5 mois, qui se présente également dans un conditionnement en portions de couleur rose, mais avec une étiquette dorée.

Appenzellerin® Savoureux. Le plaisir fromager savoureux-fruité vraiment différent.

Disponible à compter de la semaine 37 dans toutes les grandes succursales Migros et Coop et dans certains points de vente Spar.

Pour plus d'informations, contactez:

SO Appenzeller Käse GmbH
Rudolf Hegg
Directeur général
Poststrasse 12
9050 Appenzell
Téléphone: +41 71 788 30 40
r.hegg@appenzeller.ch