

11 septembre 2023, Appenzell

Le nouveau plaisir fromager de la maison Appenzeller<sup>®</sup> :

## **L'Appenzellerin<sup>®</sup>. Vraiment différent.**

Conditionnée en rose, charmante et harmonieuse : la nouvelle **Appenzellerin<sup>®</sup> Elegant** de la maison Appenzeller<sup>®</sup>. La nouvelle spécialité fromagère se distingue de la gamme existante et, gustativement, suit sa propre voie. Grâce à elle, l'interprofession Appenzeller<sup>®</sup> souhaite convaincre les amateurs de fromage qui ne font pas encore partie de la grande communauté de fans de l'Appenzeller<sup>®</sup>.

L'Appenzellerin<sup>®</sup> se présente en douceur, avec ses notes aromatiques discrètes, un peu laiteuses et équilibrées. Moins corsée, mais crémeuse, elle séduit par son agréable saveur. Le profil gustatif de l'Appenzellerin<sup>®</sup> s'adresse à ceux qui préfèrent un fromage en rondeur, plutôt floral et fruité. Donc à tous ceux qui trouvent l'Appenzeller<sup>®</sup> classique trop corsé. Fromage familial par excellence, il fera le bonheur des enfants et des adolescents, dont les papilles gustatives sont encore sensibles et qui préfèrent les variétés plus douces. Grâce à un goût moins relevé, il convient parfaitement pour être cuisiné, pour gratiner et donner un fondant incomparable à vos préparations.

Comme chaque fromage Appenzeller<sup>®</sup>, l'Appenzellerin<sup>®</sup> vient aussi du nord-est de la Suisse, de son territoire d'origine situé entre le lac de Constance et l'Alpstein, réputé pour sa nature intacte et le secret le mieux gardé de Suisse : la recette de la mystérieuse saumure aux herbes, avec laquelle chaque meule est frottée pendant sa période de maturation. L'Appenzellerin<sup>®</sup> est, elle aussi, fabriquée dans certaines des environ 40 fromageries villageoises Appenzeller<sup>®</sup>, dans la continuité d'une tradition artisanale de plus de 700 ans, sans additif, avec du lait cru naturel issu de vaches qui se nourrissent exclusivement d'herbe fraîche, de fleurs sauvages, de plantes de prairie et de foin.

Pendant sa maturation de trois à cinq mois, la meule d'Appenzellerin<sup>®</sup> est régulièrement brossée avec la saumure secrète aux herbes. Après avoir été découpée en portions, elle est glissée dans un conditionnement rose bien voyant, pour que nos consommatrices et nos consommateurs la trouvent rapidement en rayon. Son authenticité, avec son périmètre de production strictement limité dans le nord-est de la Suisse, est garantie par la plaque de caséine.

Cliquez [ici](#) pour voir le spot TV.

**Pour de plus amples informations, adressez-vous à:**

Rudolf Hegg

Directeur général

[appenzeller@appenzeller.ch](mailto:appenzeller@appenzeller.ch)

Tel. +4171788 30 40