



# Appenzeller® Dolce e aromatico

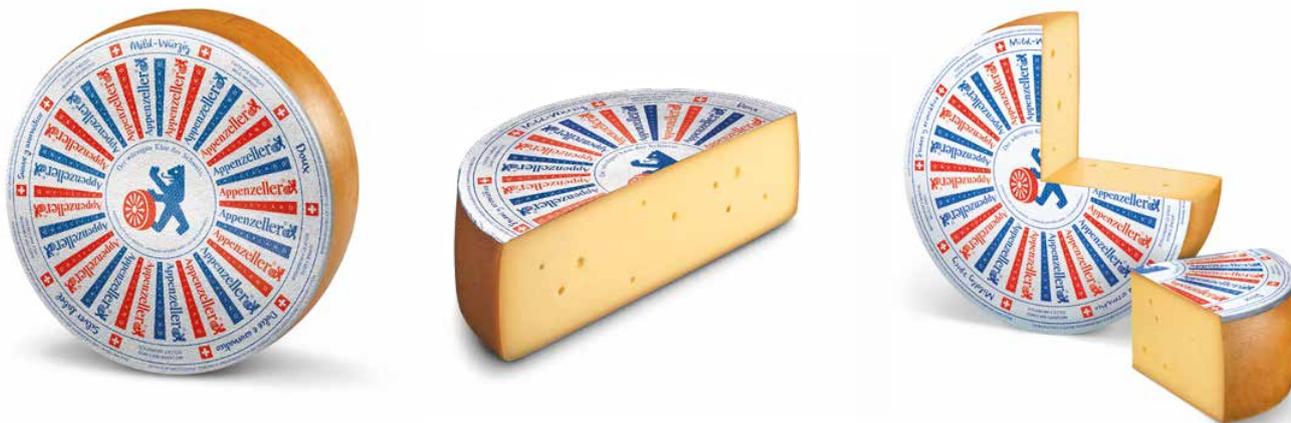
## Gusto dolce e aromatico.

Una delle grandi specialità casearie svizzere proviene dalla suggestiva regione dell'Appenzello con le sue montagne incontaminate e le sue colline verdi. Forte di più di 700 anni di tradizione, il formaggio Appenzeller® è prodotto ancora oggi in circa 45 caseifici locali secondo antiche tradizioni artigianali con una ricetta tramandata di generazione in generazione: assolutamente senza additivi e solo con latte crudo naturale di mucche che si nutrono esclusivamente di erba fresca e fieno.

Durante la maturazione, ciascun formaggio Appenzeller® viene trattato ad intervalli regolari con la salamoia di erbe. Il formaggio Dolce e aromatico matura per almeno tre

mesi. La composizione esatta della salamoia di erbe è un segreto gelosamente custodito. Tale trattamento contribuisce a conferisce a questo formaggio il caratteristico gusto dolce e aromatico.

Il formaggio Appenzeller® Dolce e aromatico si riconosce dall'etichetta argentata sulla forma. La placca di caseina garantisce la sua provenienza dalla zona di produzione severamente limitata alla regione tra il Gruppo dell'Alpstein e il Lago di Costanza.



# Appenzeller® Dolce e aromatico

<b>Origine del nome</b>	Appenzello Interno ed Esterno, Svizzera nord-orientale			
<b>Zona di produzione</b>	Canton Appenzello Interno ed Esterno, zone del Canton San Gallo e Turgovia			
<b>Forma, dimensioni, peso</b>	Tonda, Ø 30-33 cm, altezza 7-9 cm, peso Ø 6,7 kg			
<b>Caratteristiche particolari</b>	Il formaggio Appenzeller® Dolce e aromatico è prodotto con latte crudo naturale senza altre aggiunte.			
<b>Grassi</b>	Min. 48% Mgss.			
<b>Crosta</b>	Naturale, colore tra il giallo e il marrone-rossiccio, granulosa			
<b>Colore della pasta</b>	Tra l'avorio e il giallo chiaro			
<b>Occhiatura</b>	Alcuni buchi (3-6 mm) delle dimensioni di un pisello, distribuiti in modo uniforme			
<b>Sapore</b>	Dolce e aromatico			
<b>Maturazione</b>	3 mesi			
<b>Senza</b>	Conservanti e additivi, esaltatori di sapidità, lattosio, glutine e organismi geneticamente modificati (senza OGM)			
<b>Valori nutrizionali</b>	Acqua	40 g	Minerali	4 g
<b>In media</b>	Proteine	25,2g	Calorie	389 kcal
<b>per 100 g</b>	Grassi	32 g	Joules	1612 kJ



## Marchio di qualità

La placca di caseina è garanzia della più alta qualità di ogni singola forma. Comprende il numero della placca, la garanzia d'origine, la data di produzione e il codice identificativo della forma e consente di verificare la provenienza di ciascun pezzo di formaggio Appenzeller®.

## Prova dell'origine

In modo analogo ad un test del DNA, ora con l'ausilio di campioni di lattobacilli è possibile dimostrare in modo univoco l'autenticità anche del più piccolo pezzetto di formaggio Appenzeller®.