



Appenzeller® Dolce e aromatico

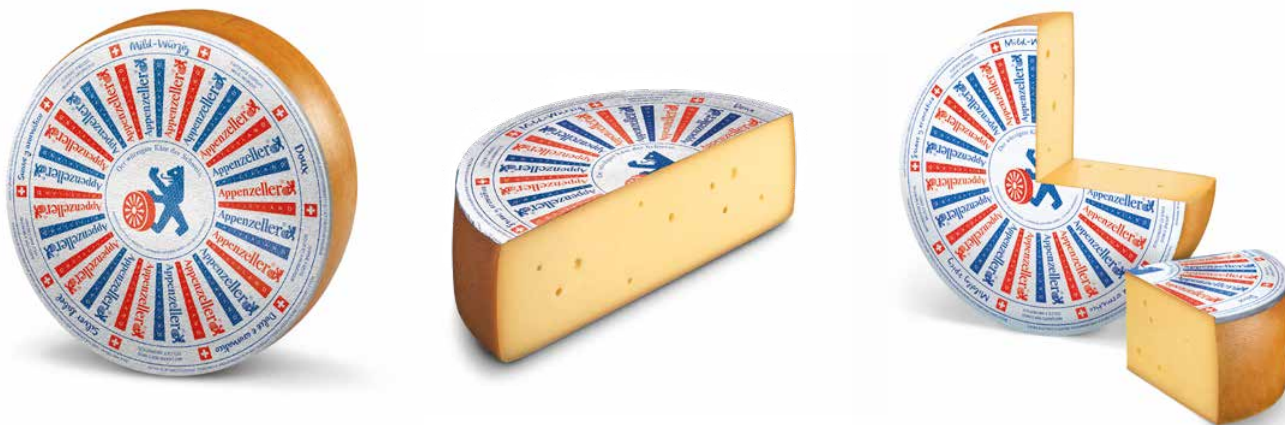
Gusto dolce e aromatico.

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

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