



Sbrinz Switzerland. **Delicatamente friabile, squisitamente aromatico.**

Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Già nel 1530 i commercianti trasportavano in Italia forme di Sbrinz a dorso di mulo partendo da Brienz, passando da Meiringen e valicando i passi del Grimsel e del Gries, scambiandole con sale e vino. Era una buona merce di scambio perché sotto la crosta dura di una forma di 35 chili, si scopre un aroma ricchissimo, vario come i verdi pascoli delle Alpi dalle erbe aromatiche. Un incomparabile «tocco in più» si ritrova nella sua favolosa pasta tenera e friabile.

Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco non pastorizzato di mucca. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono deposte in una cosiddetta «camera di essudazione», dove ad una temperatura di 18 °C trasudano grassi e acqua. Le loro croste vengono accuratamente pulite ad intervalli regolari. Grazie ad un periodo di stagionatura e maturazione di almeno 16 mesi, lo Sbrinz acquisisce una consistenza particolarmente friabile, facilmente digeribile.

Solo il formaggio che rispetta i severissimi processi produttivi previsti dalle normative può portare il nome «Sbrinz DOP». Le diverse fasi di produzione devono sottostare a precise regole. I contadini si impegnano a consegnare ai caseifici solo latte proveniente da mucche allevate al pascolo e quindi nutrite con foraggio fresco, non insilato. È comunque proibito l'uso di additivi e di Organismi Geneticamente Modificati OGM nella produzione di questo formaggio.

Lo Sbrinz è una vera prelibatezza. Durante la degustazione si abbina perfettamente con un vino bianco fruttato o uno Champagne. E' presente in ogni tagliere di formaggi, accompagnato da un buon vino rosso (svizzero Dôle o Merlot). All'età di 18 mesi raggiunge la maturazione ideale per essere tagliato a scaglie e a riccioli o servito a cubetti; inoltre lo Sbrinz è indubbiamente il formaggio ideale da grattugiare. Lo Sbrinz, tra i 24 e i 30 mesi raggiunge la sua maturazione massima, sviluppando un gusto molto intenso.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





Sbrinz Switzerland.

Il formaggio dal gusto pieno e intenso.



Origine	Svizzera Centrale.			
Regione di produzione	Cantoni di Obwalden, Nidwalden, Svitto, Lucerna, Zugo ed alcuni comuni confinanti.			
Forma, dimensioni, peso	Forme rotonde, Ø tra i 50 e i 62 cm, altezza tra i 12 e i 14 cm, peso tra i 35 e i 48 kg (peso media: 40 kg).			
Segni particolari	Il formaggio più antico della Svizzera, prodotto tradizionalmente da almeno 500 anni nella Svizzera Centrale. Il suo gusto eccellente, le esigenze severe riguardo all'origine, le fasi di la produzione e i suoi ingredienti a 100 % naturali hanno contribuito al conferimento del «DOP» (denominazione di origine controllata) nel aprile 2002.			
Contenuto di grassi	Min. 45 % di materia grassa in s.s.			
Crosta	Naturale, dura, asciutta, colore marrone giallastro.			
Pasta	Color avorio fino a giallo chiaro. Pasta tenera e frolla.			
Sapore	Pieno e intenso.			
Maturazione	Almeno 16 a 36 mesi.			
Valori nutrizionali in media per 100 g	Aqua	29 g	Minerali	6 g
	Proteine	31 g	Calorie	421 kcal
	Grassi	33 g	Joules	1730 kj