

## APPENZELLER EXTRA



<b>CODICE</b>	40733
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Svizzera
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	7 kg circa

Formaggio particolarmente speziato, grazie alla ricetta segreta della salamoia

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo da vacche che si alimentano di erbe e fiori ricchi di sostanze nutritive tra il Lago di Costanza e il massiccio del Säntis; la crosta viene lavata con una salamoia a base di erbe e fiori
<b>ASPETTO</b>	La pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura minuta e rada, la crosta è bruna
<b>SAPORE</b>	Deciso, ricco, intenso, burroso, dall'aromaticità spiccata, con note di noce, mallo e una leggera piccantezza dovute alla spugnatura con una salamoia arricchita da erbe aromatiche
<b>STAGIONATURA</b>	almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Gourmino - Langnau - Svizzera
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Uno dei formaggi più aromatici nel panorama delle produzioni svizzere
<b>CURIOSITÀ</b>	Solo le forme migliori, adatte a una lunga stagionatura, selezionate attentamente da esperti casari, possono diventare Appenzeller® Extra: le forme vengono fatte stagionare a lungo e trattate con una misteriosa salamoia a base di sidro, erbe e fiori, la cui ricetta rimane segreta; l'etichetta nera identifica l'Appenzeller® "extra", stagionato almeno 6 mesi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Degustatelo in purezza per apprezzarne la complessità aromatica