



## APPENZELLER EXTRA



|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| CODICE                   | 40733         |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Svizzera      |
| TIPO DI LATTE            | Vaccino Crudo |
| PESO                     | 7 kg circa    |

Formaggio particolarmente speziato, grazie alla ricetta segreta della salamoia

|                          |  |
|--------------------------|--|
| DESCRIZIONE              | 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  |
| ASPETTO                  | La pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura minuta e rada, la crosta è bruna   |
| SAPORE                   | 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  |
| STAGIONATURA             | almeno 6 mesi  |
| PRODUTTORE               | Gourmino - Langnau - Svizzera  |
| SELEZIONATO PERCHÈ       | Uno dei formaggi più aromatici nel panorama delle produzioni svizzere  |
| CURIOSITÀ                | 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 |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Degustatelo in purezza per apprezzarne la complessità aromatica  |