



Appenzeller Surchoix

L'Appenzeler est un fromage suisse sans lactose avec un goût marqué.

Ce sont les vaches de race suisse brune qui donnent le lait nécessaire à la fabrication des fromages Appenzeller. Après 3 mois d'affinage, l'Appenzeller est brossé 2 à 3 fois par semaine avec une saumure aux herbes, aux épices et au vin blanc appelée « sulz ».

L'Appenzeler est un fromage connu depuis près de 700 ans et fabriqué dans un environnement préalpin de la région de l'Appenzell. Il est à noter que l'Appenzeller est toujours représenté par une étiquette à l'effigie d'un ours alors que le dernier ours de la région a été tué en 1673!

Appenzeller « classique » (goût fruité) = 3 à 4 mois d'affinage Appenzeller
« surchoix » (goût plus corsé) = 4 à 6 mois d'affinage Appenzeller « extra » (très savoureux et corsé) = plus de 6 mois d'affinage



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Cantons de l'Appenzell, Saint-Gall, Thurgovie et Zurich
Détails	N/A
Producteur	Emmi
M.G.	32%
Affinage minimum	4 mois
Famille	Pâte pressée mi-cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Affiné à l'alcool

Aspect

Meule plate et ronde, à croûte humide, de couleur fauve, recouverte de papier d'aluminium avec label « Appenzeller Switzerland ». Pâte couleur ivoire à jaune pâle avec peu d'ouvertures (quelques petits « yeux » bien ronds). Une étiquette à l'effigie d'un ours garantit l'authenticité du fromage.

Goût

Marqué à prononcé. Arôme fruité et herbacé.

ANECDOTE

Le nom Appenzeller est originaire des demi-cantons de la Suisse orientale, Appenzell Rhodes-Intérieures et Appenzell Rhodes-Extérieures.

ACCORDS

Vin blanc

 **Fruité et vif**
Fendant du Valais, Pinot

Vin rouge

 **Aromatique et souple**
Pinot des États-Unis, Cru du Beaujolais (Brouilly, Chénas, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint Amour, etc.)

Bière

 **Blonde Ronde**
Triple douce

PRODUITS SIMILAIRES

- » Maréchal
- » Gruyère Kaltbach, A.O.P.