

FROMAGE DE SUISSE > L'APPENZELLER



Ce fromage est entouré de mystère.

- conditions d'affinage dans sa zone de production sont gardées secrètes
- les fromages sont soignés au vin blanc, des aromates de fleurs et de fruits, sans savoir l'exactitude de ces formules...

Suivant le degré d'affinage, peuvent être commercialisés par ordre croissant :
l'Appenzeler classique
l'Appenzeler surchoix
l'Appenzeler extra

Fromage atypique, par le fait de ses recettes d'affinage, texture souple, au goût franc et fameux.

ORIGINE DU PRODUIT	
Déclaration CE	Fabrication suisse
Pays d'origine de provenance et de transformation	Suisse
Code d'agrément sanitaire	FR 74-281-020 CE

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT	
Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	Fromage à croûte morgée et saint, pâte fine, souple légèrement ferme de teinte ivoire
Valeurs nutritionnelles	Protides : 27 g Lipides : 35 g Glucides : 5 g
Matière grasse sur extrait sec	49%
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC
Poids net	10 à 38 kg
Poids net égoutté	10 à 38 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	90 jours
Durée de vie totale	90 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	plié kraft
Dimension en mm	Hauteur 800 à 110, diamètre 300 à 650
Collage	x 1

