

Le fromage Appenzeller®, initiateur de goût ! *Délicieusement corsé*

Sans le secret le mieux gardé de suisse*, et bien sûr, sa recette ancestrale, le fromage Appenzeller® n'aurait pas sa saveur étonnante et incomparable. Il est au lait cru, son goût doux et aromatique ou racé et corsé varie grâce à son affinage en cave.

Il transcende votre créativité en cuisine !

* Pendant sa période d'affinage il est "soigné" plusieurs fois par semaine avec le "Sulz" une saumure, dont la recette est jalousement tenue secrète, à base d'herbes aromatiques de montagne, d'épices et de vin blanc.

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller®
SWITZERLAND

Le fromage le plus corsé de Suisse.

www.appenzeller.ch



Retrouvez + de 200 recettes sur le site www.fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.com



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

www.mangerbouger.fr