

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Appenzeller extra

30,67 €



El queso Appenzeller extra es un producto típico de la región de Appenzell (Suiza), uno de los lugares de Suiza con más encanto. Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca. Su sabor es fuerte. Tiene la DOP (Denominación de origen controlada) desde 1992 y la AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) desde 1998. La maduración mínima de este queso es de 5 a 7 semanas. Su pasta es prensada, cocida y pertenece al grupo de quesos semicurados. La característica de este queso es que se trata regularmente con una salmuera de hierbas. La rueda se macera con esta sustancia y hace que la piel se vuelva roja-anaranjada y le dé un sabor muy particular. Esta salmuera se obtiene tras un largo proceso de destilación y maceración de una mezcla de hierbas, raíces, hojas, flores y cortezas que es el secreto más bien guardado de la localidad. Appenzeller Extra, etiqueta negra tiene 6 meses de maduración, por lo que su sabor es más fuerte y potente. Las ruedas pesan entre 6 y 8 kg y tienen un diámetro de 30 a 33 cm. Son necesarios 80 litros de leche para hacer una pieza de Appenzeller.

Países:	Suiza
Región/Autonomía:	Cantón de Berna
Zona:	Appenzell
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	6 meses
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	fuerte
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	ruedas de 6 a 8 kg

[Información](#)