

CINCO CURIOSIDADES SOBRE EL QUESO APPENZELLER®

1. La elaboración del Appenzeller® está restringida a los cantones de la región de Appenzell, St.Gallen y Thurgau. Actualmente existen sólo 65 queserías que lo elaboran, siguiendo una receta tradicional.
2. El sabor de esta variedad es fruto del adobo conocido como “sulz”. Durante los meses de maduración, las ruedas de Appenzeller® se frotan con esta salmuera, obtenida mediante la destilación de una mezcla de 25 hierbas, raíces, hojas y flores. La receta de este adobo es única, además de ser un secreto transmitido de generación en generación, que sólo conocen dos personas en el mudo.
3. Como en todos los quesos suizos, la máxima calidad está asegurada para esta variedad helvética. El pastoreo de las vacas es obligatorio, y en este país el uso de hormonas y antibióticos está totalmente prohibido.
4. Hace más de 700 años, el Appenzeller® era una moneda de pago. Durante la Edad Media esta variedad era elaborada en los Alpes y se transportaba al valle como vasallaje al señor feudal.
5. El Appenzeller®, como es el caso de todos los Quesos de Suiza, no contiene lactosa ni gluten, así que es apto para que todos los paladares puedan disfrutarlos. Además, contiene importantes valores nutritivos y beneficios para la salud derivados de su elaboración totalmente natural y sin aditivos.