



APPENZELLER Extra

Pastöroimattomasta lehmän maidosta valmistettu juusto. Juustoa käsitellään kaikkiaan 6–10 kk, josta se saa olla muutaman päivän ajan erilaisin maustein ja yrtein höystetyssä siiderissä tai valkoviinissä. Appenzeller on maultaan voimakas ja täyteläinen.

Rasva 31 %

Suola 1,5 %, voimakassuolainen

Pastöroimaton lehmänmaitojuusto

Laktoositon, kypsytetty vähintään 8kk

Alkuperämaa Sveitsi

Pöytäjuustona seuraksi sopii esim. Beaujolais tai Torres

Gran Coronas

