



APPENZELLER Classic

Pastöroimattomasta lehmän maidosta valmistettu juusto. Juustoa käsitellään kaikkiaan 3-4 kk, josta se saa olla muutaman päivän ajan erilaisin maustein ja yrtein höystetyssä siiderissä tai valkoviinissä. Appenzeller on maultaan voimakas ja täyteläinen, hieman pähkinäinen

Rasva 31 %

Suola 1,5 %, voimakassuolainen

Pastöroimaton lehmänmaitojuusto

Laktoositon, kypsytetty vähintään 3kk

Alkuperämaa Sveitsi

Pöytäjuustona seuraksi sopii esim. Beaujolais tai Torres Gran Coronas

