



< retour

Fromagerie

Appenzeller



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée demi-cuite
(Cheddar...)

Poids moyen : 8000g

L'appenzeller, également appelé appenzel, est un fromage à base de lait cru de vache originaire du canton suisse éponyme. On en produit 10 000 tonnes par an dont plus de la moitié est exportée vers l'Allemagne. Une meule d'Appenzeller pèse en moyenne de 6 à 8 kg.

L'Appenzeller est un fromage excellent pour la fondue car son arôme est épicé.

Classic :affiné de 3 à 4 mois. L'étiquette est bleu et rouge.

Surchoix :affiné de 4 à 6 mois au goût plus corsé. L'étiquette est dorée.

Extra :affiné 6 à 8 mois. L'étiquette est noire.

COMMENT CHOISIR ?

Le choisir à la croûte dorée et régulière ; elle ne doit pas être trop rugueuse et sans gerçure. La pâte fine et dure peut présenter quelques petits trous.

QUE FAIRE AVEC ?

Le fromage se consomme au repas ou en collation et il est utilisé abondamment en cuisine, comme ingrédient de base ou comme condiment, soit pour farcir, recouvrir des viandes ou légumes ou soit comme ingrédient principal d'un dessert. Il s'apprête aussi bien avec les mets salés (salades, sauces, soupes, croquettes, pizzas, pâtes alimentaires, crêpes, soufflés, fondues, raclette, croque-monsieur, omelettes) que sucrés (gâteaux, tartes, beignets); c'est surtout le fromage frais qui est employé en pâtisserie. Le fromage étant généralement salé, il importe d'en tenir compte lors de l'assaisonnement du plat, particulièrement dans le cas des fromages bleus dont le goût salé s'accroît à la cuisson. Le fromage peut également être servi à la fin d'un repas ou sous forme de dégustation où le meilleur partenaire d'un bon nombre de fromages demeure le vin.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromages demi-fermes peuvent se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur s'ils sont bien enveloppés d'un film alimentaire. Tous les fromages peuvent se conserver au réfrigérateur. Bien les envelopper dans une feuille de plastique ou d'aluminium et les placer à l'endroit le moins froid (certains, dont les fromages à pâte molle, subissent une perte de saveur s'ils sont entreposés à des températures inadéquates). On peut aussi conserver les fromages à une température oscillant entre 10 et 12 °C. Les fromages sont plus savoureux si on les retire du réfrigérateur au moins 30 min avant de les consommer. Éviter de les laisser séjourner longtemps à l'air ambiant car ils se dessèchent et peuvent se contaminer. Si de la moisissure s'est développée à la surface d'un fromage ferme, retirer 1 à 2 cm autour des moisissures par mesure de sécurité, et recouvrir d'un autre papier d'emballage. Il est préférable de jeter les fromages frais et à pâte molle qui comportent des moisissures, car il y a risque d'empoisonnement. La congélation est possible mais non souhaitable, puisqu'elle diminue la saveur des fromages, et presque tous deviennent plus friables. Les congeler de préférence en segments ne dépassant pas 2 cm d'épaisseur et ne pesant pas plus de 500

g. Les fromages secs supportent mieux la congélation que les fromages humides (les pâtes fraîches ne se congèlent pas). Bien emballé, le fromage se conserve congelé de 2 0 à 3 mois. Décongeler les fromages au réfrigérateur pour limiter le changement de texture et réserver ce fromage aux plats cuisinés.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
385 kcal	24,80 g	31,70 g	29,00 mg	740,00 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	cuiivre
620,00 mg	17,50 g	99,00 mg	540,00 mg	1,30 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin B1	vitamin B2
4,00 mg	273,00 mg	25,00 mg	0,04 mg	0,30 mg
vitamin B3				
0,11 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Un document de plus de 700 ans relate l'existence de ce fromage suisse du canton d'Appenzell et plus précisément de la région de lac de Constance. Ce fut rapidement reconnu dans la région grâce aux « Gemplers » qui transportaient les fromages des montagnes aux vallées et qui le livraient dans tous les villages avoisinants.

Fondue comtoise [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

- [1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15821>
- [2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15821>
- [3] <https://www.qooq.com/recipes/fondue-comtoise>