

## UNA RICETTA ANTICHISSIMA

Le radici dello Sbrinz DOP risalgono al XVI secolo e ancora oggi questo grande formaggio viene prodotto proprio come allora, con latte crudo genuino e freschissimo. Una lunga tradizione che si fonda su un concetto molto semplice: per ottenere un prodotto di ottima qualità ci vuole una materia prima altrettanto eccellente.



*Visita il nostro  
sito web e ci segua  
sui social.*

Il nostro sito web propone ricette e informazioni sullo Sbrinz DOP e sulle diverse forme nelle quali lo si trova in commercio. Non si lasci sfuggire nulla del piacere più genuino del mondo - su [sbrinz.ch](http://sbrinz.ch)



**Sbrinz Käse GmbH**

Merkurstrasse 2 · 6210 Sursee · Switzerland  
+41 41 914 60 60 · [info@sbrinz.ch](mailto:info@sbrinz.ch)  
[sbrinz.ch](http://sbrinz.ch)



## SBRINZ D'ALPE DOP





## RISALIRE ALL'ORIGINE

Durante i mesi estivi, nella Svizzera centrale le mucche pascolano libere su rigogliosi prati alpini.

Qui trovano da brucare un'incredibile varietà di erbe aromatiche e fragranti. Con il loro latte fresco di primissima qualità gli alpigiani dei nostri otto caseifici di alta quota producono lo Sbrinz d'alpe DOP, senza ricorrere ad alcun additivo. Al termine della sua lunga stagionatura, lo Sbrinz d'alpe DOP non contiene lattosio e garantisce un'esperienza gastronomica unica nel suo genere.

## UN SAPORE AUTENTICO

Lo Sbrinz d'alpe DOP ha un sapore intenso, con qualche piccola differenza da un luogo di produzione all'altro. Spezzato in ghiotti bocconcini è perfetto da gustare con un buon bicchiere di vino, di sidro o di champagne. Una vera delizia!

## L'ARIA PURA DELLE VETTE

Come lo dice il nome, lo Sbrinz d'alpe è prodotto in quota, in caseifici direttamente adiacenti ai pascoli di montagna. È protetto dal marchio di qualità DOP, che garantisce il rispetto di un rigoroso capitolato d'oneri.

