

## GRATTUGIATO

Per dare un tocco in più a un piatto di pasta o di risotto oppure a un gratin dorato a puntino: lo Sbrinz DOP grattugiato può essere utilizzato in cento modi e il suo bouquet aromatico riesce sempre ad armonizzarsi in modo sorprendente con gli altri ingredienti.

## A ROTOLINI

Dopo una stagionatura che dura tra 18 e 20 mesi, lo Sbrinz DOP è perfetto per essere affettato a rotolini sottilissimi. Sono facili da preparare in casa con un semplice sbucciapatate o con un'affettatrice da Sbrinz, ma si trovano anche in commercio già pronti.

## A BOCCONCINI

Lo Sbrinz DOP, come ogni formaggio extra-duro che si rispetti, non va affettato, bensì spezzato con l'apposito punteruolo. Appare così la sua stupenda struttura interna, che ne prova anche la perfetta maturità. I bocconcini che si trovano in commercio già pronti provengono da forme stagionate da 22 a 30 mesi. Nel caso dello Sbrinz d'alpe DOP, la stagionatura può anche durare fino a 36 mesi.



*Un tuffo  
nel mondo dello  
Sbrinz DOP.*

Vieni da noi qui a Lucerna, nel quartiere di St. Karli, per visitare lo storico magazzino dello Sbrinz DOP e ammirare dall'interno la nostra magnifica cantina di stagionatura.

Per iscriversi a una visita guidata basta rivolgersi a [anmeldung@sbrinz.ch](mailto:anmeldung@sbrinz.ch) o scansionare il codice QR.



Sul nostro sito web [sbrinz.ch](http://sbrinz.ch) troverai tutte le informazioni concernenti gli orari di apertura e l'accesso.



**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)



**DOVE  
STAGIONA  
LO SBRINZ  
DOP**



## MATERIA PRIMA

Lo Sbrinz DOP è un formaggio assolutamente naturale a base di latte crudo. Per ottenere una forma di 45 kg vengono lavorati oltre 600 litri di latte genuino e freschissimo, di mucche nutrite principalmente con erba e fieno. Il capitolato d'oneri vieta l'impiego di additivi, di insilati (foraggio fermentato) e di organismi geneticamente modificati.

Il marchio di qualità DOP garantisce al consumatore, attraverso controlli costanti durante tutto il processo di produzione, un formaggio naturale al 100% e di altissima qualità, senza traccia alcuna di additivi. E nel caso dello Sbrinz DOP, anche senza lattosio.

## PRODUZIONE

Lo Sbrinz DOP è prodotto in 25 caseifici di valle e di montagna. Dopo la lavorazione del latte nel tradizionale paiolo di rame e la pressatura nelle fascere, le forme sono conservate in un bagno di sale per almeno 15 giorni. In seguito sono lasciate qualche tempo a traspirare, in una cantina leggermente riscaldata. E infine sono sistemate nella cantina di stagionatura, in posizione verticale, su grandi assi di abete bianco, per almeno 18 mesi, fino a quando saranno pronte per il consumo. Durante questo periodo, vengono regolarmente rivoltate e spazzolate a mano.



## STAGIONATURA

Costruita nel lontano 1926, la grande cantina di stagionatura dello Sbrinz DOP a Lucerna continua a essere utilizzata nello stesso modo da quasi un secolo, e tra i suoi fornitori attuali vi sono caseifici che già erano attivi a quell'epoca.

Questo grande spazio sotterraneo, che si estende in parte sotto il letto del fiume Reuss, è veramente impressionante: può contenere fino a 60'000 forme, disposte verticalmente come vuole la tradizione.

