

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.

Le mucche che producono il latte per lo Sbrinz DOP pascolano sui prati rigogliosi della Svizzera centrale e sono nutrite esclusivamente con erba e fieno. Questa materia prima dà un formaggio naturale al 100% e di altissima qualità, senza traccia alcuna di additivi - né di lattosio.

I severi requisiti di produzione dello Sbrinz DOP sono stabiliti nel capitolato d'oneri che si può consultare sul nostro sito web sbrinz.ch



*Visita il nostro
sito web e seguici
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 lasciarti sfuggire nulla del piacere più genuino del mondo - su sbrinz.ch

La sostenibilità ci sta particolarmente a cuore: Sbrinz DOP sagl è membro di Slow Food e di BIO SUISSE.



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2 · 6210 Sursee · Switzerland
+41 41 914 60 60 · info@sbrinz.ch
sbrinz.ch



UN PIACERE AUTENTICO



BOCCONCINI DI SBRINZ DOP

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'idea per l'aperitivo: bocconcini di Sbrinz DOP conditi con qualche goccia di aceto balsamico invecchiato oppure presentato con un po' di mostarda ai fichi o alle pere. Sorprendente e riuscitissimo. E perché non proporre agli ospiti qualche bocconcino di Sbrinz DOP come dessert?

SBRINZ DOP 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 riuscirà sempre ad armonizzarsi in modo sorprendente con gli altri ingredienti.

Perché non provare le «praline di Sbrinz» fatte in casa? Sono semplicissime: basta immergere pezzettini di Sbrinz DOP in un po' di mostarda di fichi o di pere, passarli nello Sbrinz DOP grattugiato e lasciarli asciugare. Vanno poi posati in un setaccio per scuoterli e recuperare il formaggio grattugiato di troppo.

ROTOLINI DI SBRINZ DOP

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.

I rotolini di Sbrinz DOP possono ad esempio essere farciti con un po' di formaggio fresco alle erbe. Oppure si possono preparare in carpaccio, accompagnandoli con spicchi di pera, foglioline di rucola e qualche fettina di Mostbröckli appenzellese IGP. Ma anche semplicemente così, da soli e al naturale, i rotolini di Sbrinz DOP sono sempre una delizia per tutti.

