

Quand un article promotionnel entre durablement dans l'assortiment Lidl

Le pays des arômes

Les origines du très aromatique Störnächäs se trouvent à Oberbüren, au cœur du charmant paysage vallonné de Saint-Gall, qui offre un vue sur le commet du Sântis. Un paysage qui, en termes de topographie et de climat, est idéal pour la culture du foin et l'élevage du bétail. Partout où le regard se porte: des prairies verdoyantes, entrecoupées de bois et de fermes isolées. C'est précisément de ces fermes que provient le lait de qualité utilisé pour la fabrication du fromage, car Marcel Gabriel attache une grande importance à connaître ses fournisseurs. Personnellement. Aujourd'hui, 32 agriculteurs situés dans un rayon de 7 km approvisionnent la Käserei Gabriel.

Attitude terre à terre, comportement progressif

Marcel Gabriel, qui a les deux pieds sur terre, a repris la ferme de son père et a appris le métier de fromager en partant de zéro. Ayant suivi une formation complémentaire d'ingénieur en alimentation, il est également bien armé pour l'avenir et s'apprête à prendre régulièrement des décisions entrepreneuriales. En 2015 par exemple, toutes les installations de production ont été rénovées, agrandies et modernisées. En effet, Marcel Gabriel s'engage clairement pour une qualité irréprochable. Cela vaut aussi bien pour son fromage Appenzeller que pour les spécialités fromagères régionales qu'il développe lui-même, ce qui nous ramène au fameux «Störnächäs».

Le goût du fromage est une question d'affinage

Ce savoureux fromage à pâte mi-dure n'a besoin d'aucun additif. D'autres facteurs déterminent sa saveur extra-corsée. À commencer par le lait, qui est chauffé avec modération (procédé de thermisation au lieu de pasteurisation) pour conserver le plus de saveur possible. De plus, le lait est exclusivement

Störnächäs

- 200 g
- 100 g = 2,-

DURABLEMENT
DANS NOTRE
ASSORTIMENT



3.99

5107536



«Une spécialité fromagère savoureuse,
à l'affinage long et naturel.»
Marcel Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren (SG)

sans ensilage, c'est-à-dire qu'il provient de vaches nourries principalement avec l'herbe et le foin disponibles, et non de fourrage conservé en silo. Les cultures fromagères utilisées sont ingénieusement composées et en partie cultivées sur place. Puis, lorsque les fromages produits selon les méthodes les plus modernes entrent dans l'entrepôt d'affinage, un allié de taille entre en jeu: le temps. Il faut beaucoup de temps. Ces fromages nobles mûrissent pendant 8 mois dans des conditions idéales et développent finalement le piquant aromatique qui rend le «Stärnächäs extra corsé» si unique.

Une spécialité récompensée

Il n'est pas étonnant que cette spécialité de la maison Gabriel se soit rapidement imposée auprès des épiceries et des clients de la région. Par ailleurs, Gabriel s'est également frayé un chemin au-delà de nos frontières et remporte régulièrement des médailles aux «World Cheese Awards». Des médailles d'or, bien sûr. Le «Stärnächäs» connaît également un immense succès auprès des clients de Lidl Suisse. Il est d'abord apparu dans le cadre des semaines «petit mais remarquable», puis de façon permanente dans les rayons de la Suisse alémanique, et plus récemment dans les filiales de toute la Suisse. Une bonne nouvelle pour tous les amateurs de fromage avertis – et pour ceux qui veulent le devenir.

Le Stärnächäs, un fromage extra corsé de la Käserei Gabriel à Oberbüren SG, a déjà été disponible pour la première fois pendant deux semaines chez Lidl Suisse en 2016 dans le cadre de la campagne «petit mais remarquable». Après d'autres actions réussies avec ce fromage au fil des ans, cette spécialité fine a maintenant réussi à s'imposer dans l'assortiment standard de Lidl Suisse.

«La patience est récompensée par le goût»

