

Da articolo promozionale a prodotto dell'assortimento Lidl

La qualità ha bisogno di tempo

La patria dello Stárnächäs extra speziato si trova a Oberbüren, nel mezzo del bel paesaggio collinare di San Gallo con vista sul massiccio del Säntis. Un paesaggio che, per topografia e clima, è fatto per i pascoli e l'allevamento. Ovunque si volga lo sguardo si vedono prati verdi e rigogliosi, interrotti da aree boschive e qualche fattoria. Ed è proprio da queste fattorie che proviene il latte di alta qualità utilizzato, perché per Marcel Gabriel è fondamentale conoscere i fornitori di persona. Nel frattempo, sono già 32 gli allevatori che nel raggio di 7 km riforniscono il caseificio Gabriel.

Con i piedi per terra ma proiettato verso il progresso

Con i piedi ben piantati a terra, Marcel Gabriel ha rilevato l'attività da suo padre e ha imparato il mestiere del casaro da zero. Con alle spalle un corso di formazione per diventare ingegnere alimentare, è pronto per affrontare il futuro; le decisioni imprenditoriali, infatti, sono sempre all'ordine del giorno. Nel 2015 l'intero impianto di produzione è stato rinnovato, ampliato e modernizzato. Perché Marcel Gabriel è chiaramente ispirato alla filosofia della qualità. Questo vale sia per il suo formaggio dell'Appenzello, che per le sue specialità casearie regionali sviluppate in proprio, tra cui il rinomato «Stárnächäs».

Il sapore è il risultato di una lunga stagionatura

Questo gustoso formaggio semiduro è privo di additivi; sono altri i fattori decisivi per il suo gusto extra speziato. A partire dal latte, che viene sottoposto con moderazione a riscaldamento e termizzazione invece della pastorizzazione per conservarne il più possibile il sapore. Si tratta inoltre di un latte esclusivamente privo di insilati, cioè proveniente

Stárnächäs

- 200 g
- 100 g = 2,-

SEMPRE
PRESENTE NEL
NOSTRO
ASSORTIMENTO



3.99

5107536

«Un formaggio di carattere, prodotto con una lavorazione lunga e naturale.»
Marcel Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren (SG)

DA GIO.
29.7

da mucche che si nutrono principalmente dell'erba e del fieno disponibili, senza insilati. Le colture di formaggio utilizzate sono composte ingegnosamente e in parte allevate autonomamente. Quando le forme di formaggio, prodotte con i metodi più moderni, sono portate nel magazzino di stagionatura, entra in gioco un importante alleato: il tempo. Molto tempo. I formaggi nobili stagionano per ben 8 mesi in condizioni perfette, sviluppando infine la piccantezza aromatica che rende lo «Stärnächäs extra speziato» così unico.

Specialità premiata

Non c'è da meravigliarsi che la specialità firmata Gabriel abbia presto conquistato un ruolo importante nei negozi di alimentari e per i clienti della regione. Nel frattempo, si è fatto strada anche oltre i confini nazionali, vincendo regolarmente medaglie ai «World Cheese Awards». E stiamo parlando di medaglie del metallo più pregiato. Lo «Stärnächäs» è un successo paradisiaco anche per i clienti di Lidl Svizzera. Prima nell'ambito delle settimane «piccolo ma squisito», poi in modo permanente sugli scaffali della Svizzera tedesca, e più recentemente nelle filiali di tutta la Svizzera. Buone notizie per tutti gli amanti del formaggio esigenti e per quelli che vogliono diventarlo.

**«È non mollando mai che
si conquistano anche i palati
più raffinati»**

Lo Stärnächäs extra speziato del caseificio Gabriel di Oberbüren SG è apparso per la prima volta già nel 2016 nell'ambito dell'azione «piccolo ma squisito» di Lidl Svizzera della durata di due settimane. Dopo ulteriori azioni negli anni successivi nelle quali il formaggio ha riscontrato grande successo, la raffinata specialità ha guadagnato un posto fisso nell'assortimento standard di Lidl Svizzera.

