

Erica Bänziger

## Sbrinz

### L'extraduro

formato	185 x 240 mm
volume	96 pagina
foto	50 foto a colori da Andreas Thumm
legatura	Hardcover, matt laminiertes Deckenüberzug
<b>prezzo</b>	<b>CHF 24.80</b>
<b>ISBN</b>	<b>978-3-03780-491-9</b>



---

### Sbrinz – un cuneo di Svizzera originale

**Latte crudo di mucche nutrite esclusivamente di erba e fieno ... 2 anni di stagionatura ... denominazione di origine protetta AOC ... tre certificati di garanzia ... un aroma inconfondibile ...**

Lo Sbrinz è un formaggio magnifico. Spezzettato oppure affettato a rotolini o a petali è perfetto per l'aperitivo o un'insalata. Grattugiato, dà un tocco particolare alle verdure farcite o ai piatti di pasta e di carne. È ideale per torte salate e gratin. In altre parole: semplicemente indispensabile.

#### Indice

**Introduzione** | Formaggio – grazie al caso! | Il formaggio conquista la Svizzera | Sbrinz – un successo di esportazione | Sbrinz – da dove viene questo nome? | Sbrinz – dall'Oberland bernese, attraverso le Alpi, verso sud | Sbrinz – la produzione

**Antipasti** | Stuzzichini di castagne alla pancetta e Sbrinz | Frittelle alle erbe con Sbrinz | Bastoncini allo Sbrinz e cannelli alla carne secca grigionese | Chips di zucca allo Sbrinz | ecc.

**Insalate e minestre** | Insalata autunnale alle noci | Insalatina con avocado e olive | Minestra piccante di zucca e patate | Zuppa di orzo con crostini al formaggio | ecc.

**Piatti principali** | Knöpfli alla zucca con prosciutto e funghi | Gallette di fiocchi d'avena al porro | Gnocconi di semolino al basilico | ecc.