

**Appenzeller®**  
S W I T Z E R L A N D



## **Appenzeller® Bio Mild-Würzig.** Ein rein biologischer Käsegenuss.

Aus dem idyllischen Appenzellerland mit seiner intakten Bergwelt und seinen grünen Hügeln kommt eine der ganz großen Schweizer Käsespezialitäten. Wie vor 700 Jahren wird Appenzeller® Käse nach alter Handwerkstradition und überliefertem Rezept in rund 40 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschließlich Kräuter-gras und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt, der Bio Mild-Würzig drei Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Bio Mild-Würzig seinen charakteristischen, mild-würzigen Geschmack. Geschmacklich entspricht der Bio Mild-Würzig, den es seit 1996 gibt, denn auch dem klassischen Appenzeller® Mild-Würzig.

Den Appenzeller® Bio Mild-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beige Bio-Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke. Zudem verbürgt die Rindenprägung BIO seine Qualität.



Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**  
[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





### Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käse- und Laibnummer, Herkunftsnummer, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse mit Rinde auf seine Echtheit zu überprüfen.

### Herkunftsnachweis

Ähnlich einem DNA-Test kann neu mithilfe von Milchsäurebakterienproben die Echtheit jedes noch so kleinen Stückes Appenzeller® Käse eindeutig nachgewiesen werden.

## Appenzeller® Bio Mild-Würzig. Hartkäse aus der Schweiz.

**Appenzeller®**  
S W I T Z E R L A N D

<b>Ursprung des Namens</b>	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz.												
<b>Herstellungsgebiet</b>	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau.												
<b>Form, Größe, Gewicht</b>	Rund, Ø 30 – 33 cm, Höhe 7 – 9 cm, Gewicht Ø 6,7 kg.												
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzeller® Bio Mild-Würzig wird mit naturbelassener Bio-Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 48 % Fett i.Tr.												
<b>Festigkeitsstufe</b>	Hartkäse.												
<b>Rinde</b>	Natürlich, rötlich braun, genarbt.												
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.												
<b>Lochung</b>	Einige, etwa erbsengroße Löcher (3–6 mm groß), regelmäßig verteilt.												
<b>Geschmack</b>	Mild-würzig.												
<b>Reifungsdauer</b>	3 Monate.												
<b>Frei von</b>	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose* und Gluten.												
<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	<table><tr><td>Wasser</td><td>40 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>25,2 g</td><td>Kalorien</td><td>389 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>32 g</td><td>Joules</td><td>1612 kJ</td></tr></table>	Wasser	40 g	Mineralien	4 g	Eiweiß	25,2 g	Kalorien	389 kcal	Fett	32 g	Joules	1612 kJ
Wasser	40 g	Mineralien	4 g										
Eiweiß	25,2 g	Kalorien	389 kcal										
Fett	32 g	Joules	1612 kJ										

\* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Switzerland Cheese Marketing GmbH  
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn  
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10  
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

SO Appenzeller Käse GmbH  
Poststrasse 12, CH-9050 Appenzell  
Telefon +41 (0)71 788 30 40 Fax +41 (0)71 788 30 45  
appenzeller@appenzeller.ch www.appenzeller.ch