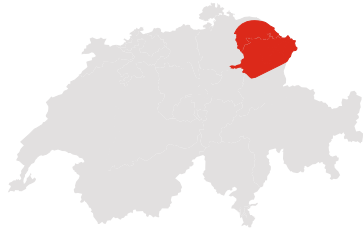


Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D



Appenzeller® Bio Mild- und Kräftig-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 43 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschließlich Kräutergas und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse in Bio-Qualität regelmäßig mit der Bio-Kräutersulz gepflegt, der Bio Mild-Würzig 3 Monate lang und der Bio Kräftig-Würzig 4-5 Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Bio-Käse seinen charakteristischen, würzigen Geschmack.

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



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Appenzeller® Mild-Würzig
Reifedauer:
garantiert 3 Monate



Appenzeller® Kräftig-Würzig
Reifedauer:
4 – 5 Monate

Qualitätssiegel

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

Herkunftsnachweis

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

Appenzeller® Bio Mild- und Kräftig-Würzig. Hartkäse aus der Schweiz.



Ursprung des Namens	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz.
Herstellungsgebiet	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau.
Besondere Merkmale	Appenzeller® Bio Mild- und Kräftig-Würzig werden mit naturbelassener Bio-Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.
Form, Größe, Gewicht	Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 7–9 cm, Gewicht 6,7 kg.
Festigkeitsstufe	Hartkäse.
Fettgehalt	Mindestens 48 % Fett i.Tr.
Rinde	Natürlich, rötlich braun, genarbt.
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	Wenige, etwa erbsengroße Löcher (Ø 3–6 mm), regelmäßig verteilt.
Geschmack	Mild- und Kräftig-Würzig.
Reifungsdauer	3 Monate bzw. 4-5 Monate.
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose* und Gluten.

Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Mild+Würzig	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiß	25,2 g	Kalorien	389 kcal
	Fett	32 g	Joules	1612 kJ
Kräftig+Würzig	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiß	25,8 g	Kalorien	391 kcal
	Fett	32 g	Joules	1623 kJ

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