

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



## **Appenzeller® Edel-Würzig.** Ein überraschend anderer 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 Kräutergras und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt, der Edel-Würzig garantiert neun Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Edel-Würzig seinen charakteristischen, edel-würzigen Geschmack.

Mit dem Edel-Würzig hat Appenzeller® einen Käse geschaffen, der sich vom bestehenden Sortiment unterscheidet und mit seinem Geschmackserlebnis überrascht: pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen und doch cremig rund auf der Zunge.

Den Appenzeller® Edel-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der purpurnen Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke.



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, 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 neu mithilfe von Milchsäurebakterienproben die Echtheit jedes noch so kleinen Stückes Appenzeller® Käse eindeutig nachgewiesen werden.

## Appenzeller® Edel-Würzig. Hartkäse aus der Schweiz.



<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 6,1 kg.												
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzeller® Edel-Würzig wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 48 % Fett i.Tr.												
<b>Festigkeitsstufe</b>	Hartkäse.												
<b>Rinde</b>	Natürlich, braun bis dunkelbraun, genarbt.												
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis gelblichweiß, kann vereinzelte Tupfen auf der Schnittfläche aufweisen.												
<b>Lochung</b>	Einige, etwa erbsengroße Löcher; kann auch kleine Ritzen aufweisen.												
<b>Geschmack</b>	Edel-würzig, pikant und ausgewogen.												
<b>Reifungsdauer</b>	Garantiert 9 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>36 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>27 g</td><td>Kalorien</td><td>418 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>34,5 g</td><td>Joules</td><td>1735 kJ</td></tr></table>	Wasser	36 g	Mineralien	4 g	Eiweiß	27 g	Kalorien	418 kcal	Fett	34,5 g	Joules	1735 kJ
Wasser	36 g	Mineralien	4 g										
Eiweiß	27 g	Kalorien	418 kcal										
Fett	34,5 g	Joules	1735 kJ										

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