

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





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.

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

Ursprung des Namens	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz.												
Herstellungsgebiet	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau.												
Form, Größe, Gewicht	Rund, Ø 30 – 33 cm, Höhe 7 – 9 cm, Gewicht Ø 6,1 kg.												
Besondere Merkmale	Appenzeller® Edel-Würzig wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
Fettgehalt	Mindestens 48 % Fett i.Tr.												
Festigkeitsstufe	Hartkäse.												
Rinde	Natürlich, braun bis dunkelbraun, genarbt.												
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis gelblichweiß, kann vereinzelte Tupfen auf der Schnittfläche aufweisen.												
Lochung	Einige, etwa erbsengroße Löcher; kann auch kleine Ritzen aufweisen.												
Geschmack	Edel-würzig, pikant und ausgewogen.												
Reifungsdauer	Garantiert 9 Monate.												
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose* und Gluten.												
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	<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.

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