



Neu: Appenzeller® Fondue. Das würzigste Käsefondue der Schweiz.

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 Kräutergas und Heu fressen. Während seiner mindestens dreimonatigen Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Appenzeller® Käse seinen charakteristischen, würzigen Geschmack, aus welchem das Appenzeller® Fondue hergestellt wird. Dank seines einzigartigen Geschmacks unterscheidet sich Appenzeller® Fondue markant von herkömmlichen Fertig-Fondues. Appenzeller® Fondue ist ganz einfach zuzubereiten und gelingt immer, denn alle Zutaten sind bereits enthalten. Man muss es nur noch unter ständigem Rühren aufkochen.

Attraktive Warenpräsentation.



POS-Display:
Emmi/Hardegger
für 48 Packungen,
Strahl für 36
Packungen.



400-Gramm-
Verpackung



Single-Regalkarton:
Emmi für 12 Packungen,
Hardegger für 10 Packungen,
Strahl für 6 Packungen.

Alle Produktvorteile auf einen Blick.

- echtes und hochwertiges Schweizer Qualitätsprodukt
- verfeinerte Rezeptur, kräftig-natürlicher Geschmack
- sahnige Konsistenz
- einfache und schnelle Zubereitung – gelingt immer
- Gericht für jeden Fondue-Geschmack: klassisch mit Brotwürfeln oder gekochten Kartoffeln; modern mit Obst und Gemüse wie z.B. Birnen, Blumenkohl, Karotten, Rosenkohl oder Brokkoli
- Zubereitung im Fonduepfopf und im Kochtopf
- hohe Preisakzeptanz dank Premium-Qualität
- lange Haltbarkeit



Appenzeller® Fondue.

Produktinformationen

Produkt	Schweizer Appenzeller® Käsefondue, fixfertig pasteurisiert, enthält Alkohol.
Ursprung/ Herstellungsgebiet	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz, Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau.
Besondere Merkmale	Anteil Schweizer Käse am Gesamtprodukt 55 % (davon 75 % Appenzeller® Käse, mit naturbelassener Rohmilch) • laktosefrei (unter 0,1 g/100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) • Allergiehinweis: enthält Milch

								
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Energie	1020 kJ 245 kcal	1060 kJ 256 kcal	998 kJ 240 kcal	Kohlenhydrate	3 g	4 g	3 g
	Fett	17 g	17,5 g	18 g	davon Zucker	0,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g
	davon ges. Fettsäuren	10,7 g	10,7 g	10 g	Eiweiß	14 g	15 g	15 g
					Ballaststoffe	0 g	< 0,5 g	0 g
				Salz	0,79 g	0,78 g	1,4 g	
Lagerung	Vor Wärme geschützt. (Kühl und trocken aufbewahren)			EAN-Code				
Haltbarkeit	6 Monate ab Produktion.			EAN-Code				
Portionen	400 g, ideal für 2 Personen.			EAN-Code				
Abmessungen L x H x T	150 x 186 x 25 mm (Emmi) 145 x 190 x 24 mm (Hardegger) 145 x 187 x 23 mm (Strahl)							

	Single-Regalkarton			Displaykarton		
						
Abmessungen (in mm)	331 x 162 x 195	264 x 154 x 198	150 x 150 x 200	456 x 410 x 1300	456 x 410 x 1300	456 x 410 x 1300
Anzahl VE*/Karton	12	10	6	48	48	36
Gewicht netto/Karton	4,8 kg	4 kg	2,4 kg	19,2 kg	19,2 kg	14,4 kg
Gewicht brutto/Karton	5,43 kg	4,48 kg	2,75 kg	24 kg	22,64 kg	16,4 kg

* VE = Verkaufseinheiten

	Single-Regalkarton			Displaykarton		
						
Abmessungen (in mm)	1200 x 800 x 1120	1200 x 800 x 1332	1200 x 800 x 1750	1200 x 800 x 1090	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1620
Anzahl Kartons/Lage	14	23	40	4,3	2+2	7 Kartons
Anzahl Lagen/Palette	5	6	8	3,2	5,3	3
Anzahl Kartons/Palette	70	138	320	10	16	21
Anzahl VE*/Palette	840	1360	1920	480	768	756

* VE = Verkaufseinheiten

Vertrieb	Emmi Deutschland GmbH Maxstraße 64, D-45127 Essen Telefon +49 (0)201 1027 431 Fax +49 (0)201 1027 438 info@de.emmi.ch http://de.emmi.ch	Hardegger Käse AG Poststrasse 2, CH-9243 Jonschwil Telefon +41 (0)71 923 26 26 Fax +41 (0)71 923 26 22 info@hardegger-kaese.ch www.hardegger-kaese.ch	Strahl Käse AG Bahnhofstrasse 1, CH-8573 Siegershausen Telefon +41 (0)71 678 11 11 Fax +41 (0)71 678 11 12 info@straehl.ch www.straehl.ch
-----------------	---	---	---

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