



Appenzeller® Fertig-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 50 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschließlich Kräutergras 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® Fondue seinen charakteristischen, würzigen Geschmack. 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.



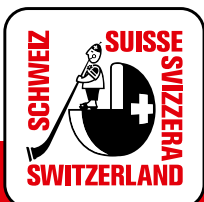
400-Gramm-
Verpackung



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

Alle Produktvorteile auf einen Blick.

- echtes und hochwertiges Schweizer Qualitätsprodukt
- Qualitätsmarke Appenzeller® ist als Anbieter glaubwürdig
- 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, im Kochtopf oder in der Mikrowelle
- hohe Preisakzeptanz dank Premium-Qualität
- lange Haltbarkeit



Appenzeller® Fertig-Fondue.

Produktinformationen

Produkt	Schweizer Appenzeller® Käsefondue, fixfertig pasteurisiert, enthält Alkohol
Ursprung/ Herstellungsgebiet	Emmi, Luzern; Hardegger Käse, Jonschwil; Strähl Käse, Siegershausen, Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen, Thurgau und Nordostschweiz.
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	Emmi			Hardegger			Strähl			
Energie	1020 kJ	1060 kJ	998 kJ	17 g	17,5 g	18 g	245 kcal	256 kcal	240 kcal	Fett
Eiweiß	14 g	15 g	15 g	davon ges. Fettsäuren	10,7 g	10,7 g	10 g	3 g	3 g	Ballaststoffe
Kohlenhydrate	3 g	4 g	3 g	Natrium	0 g	< 0,5 g	0 g	0,7 g	< 0,5 g	0,78 g
davon Zucker	0,7 g	< 0,5 g	< 0,5 g							

Lagerung	Vor Wärme geschützt.
Haltbarkeit	6 Monate ab Produktion.
Portionen	400 g, ideal für 2 Personen.
Abmessungen L x H x T	150 × 200 × 25 mm (Emmi / Hardegger) 145 × 187 × 23 mm (Strähl)

EAN-Code	 7 640103 588550
EAN-Code	 7 610900 161676
EAN-Code	 7 610617 400198

Verpackung/POS-Material

	Single-Regalkarton			Displaykarton		
	Emmi	Hardegger	Strähl	Emmi	Hardegger	Strähl
Abmessungen (in mm)	290 × 160 × 210	265 × 155 × 202	150 × 150 × 200	490 × 330 × 1290	455 × 420 × 1260	435 × 490 × 205
Anzahl VE*/Karton	10	10	6	48	48	36
Gewicht netto/Karton	4 kg	4 kg	2,4 kg	19,2 kg	19,2 kg	14,4 kg
Gewicht brutto/Karton	4,82 kg	4,4 kg	2,75 kg	24 kg	22 kg	17,7 kg

* VE = Verkaufseinheiten

Palette

	Single-Regalkarton			Displaykarton		
	Emmi	Hardegger	Strähl	Emmi	Hardegger	Strähl
Abmessungen (in mm)	1200 × 800 × 1195	1200 × 800 × 1260	1200 × 800 × 1750	1200 × 800 × 1090	1200 × 800 × 1600	1200 × 800 × 1620
Anzahl Kartons/Lage	20	23	40	4,3	4	23 Kartons
Anzahl Lagen/Palette	5	6	8	3,2	5,3	auf Palette
Anzahl Kartons/Palette	100	138	320	10	16	versetzt
Anzahl VE*/Palette	1000	1380	1920	480	768	828
Gewicht netto	482 kg	607 kg	768 kg	240 kg	352 kg	331 kg
Gewicht brutto	502 kg	629 kg	788 kg	260 kg	374 kg	351 kg

* 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	Alp Senn AG, Josef Hardegger Poststrasse 2, CH-9243 Jonschwil Telefon +41 (0)71 923 26 26 Fax +41 (0)71 923 26 22 j.hardegger@alpsenn-ag.ch www.hardegger-kaese.ch	Strähl 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

Neue Poststraße 17, 85598 Baldham
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