



Seit über 700 Jahren mit der Kräutersulz gepflegt. Appenzeller® – der würzigste Käse der Schweiz.

Appenzeller® Käse ist eine der ganz großen Schweizer Käsespezialitäten. Der würzigste Käse der Schweiz wird seit über 700 Jahren nach alter Tradition handwerklich hergestellt. Schon im Mittelalter ließen sich die Mönche des Klosters St. Gallen den Käse schmecken, den sie von den Appenzellern erhielten: Die einzigartige Spezialität aus der lieblichen Hügellandschaft zwischen Alpstein und Bodensee wurde im Jahre 1282 zum ersten Mal urkundlich erwähnt.

Appenzeller® Käse verdankt seinen einzigartig würzigen Geschmack der regelmäßigen Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz. In einem aufwendigen Verfahren wird aus einer ausgesuchten Mischung mit Kräutern, Blättern, Blüten, Samen und Rinden ein einzigartiges Extrakt gewonnen: die originale Appenzeller® Kräutersulz, mit der jeder Käse während seiner drei- bis sechsmonatigen Reifung liebevoll gepflegt wird. Das Rezept der Kräutersulz ist ein streng gehütetes Geheimnis.

Beim Appenzeller® Käse steht Natürlichkeit an höchster Stelle. Er ist ein Naturprodukt, gluten- und laktosefrei und ohne gentechnisch veränderte Substanzen, Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Die Kühe der Appenzeller Milchbauern haben freien Auslauf – auch im Winter. Auf Silofütterung wird konsequent verzichtet. Der Appenzeller® Käse wird in über 50 kleinen Dorfkäsereien nach alten handwerklichen Traditionen und mit modernsten Geräten hergestellt. So entsteht aus jedem Laib Appenzeller® Käse ein unverwechselbares Einzelprodukt.





Appenzeller® Mild-Würzig
Reifedauer: mindestens 3 Monate



Appenzeller® Kräftig-Würzig
Reifedauer: 4 – 5 Monate



Appenzeller® Extra-Würzig
Reifedauer: garantiert 6 Monate

Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käserennummer, 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® Käse. 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

Gluten- und laktosefrei*. Mit naturbelassener Rohmilch hergestellt. Keine Silofütterung. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist bei der Käseherstellung verboten. Wird während der Reifungszeit regelmäßig mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt, was ihm seinen einzigartig würzigen Geschmack verleiht.

Form, Größe, Gewicht

Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 7–9 cm, Gewicht 6,4–7,4 kg.

Fettgehalt

Mindestens 48 % Fett i.Tr.

Rinde

Natürlich, gelb bis rötlich-braun, genarbt.

Teigfarbe

Elfenbeinfarbig bis hellgelb.

Lochung

Wenige, etwa erbsengroße Löcher (Ø 3–6 mm), regelmäßig verteilt.

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