



Appenzeller® Bio Mild- und Kräftig-Würzig. **Ein rein biologischer 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 50 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschließlich Kräutergas und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Bio Kräutersulz gepflegt, der Bio Mild-Würzig 3 Monate lang und der Bio Kräftig-Würzig 4-5 Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Bio-Käse seinen charakteristischen, würzigen Geschmack.

Der Appenzeller® Bio erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beigen Bio-Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke. Zudem verbürgt die Rindenprägung BIO seine Qualität.





Appenzeller® Mild-Würzig
Reifedauer:
garantiert 3 Monate



Appenzeller® Kräftig-Würzig
Reifedauer:
garantiert 4-5 Monate

Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käse- und Reife-nummer, Herkunfts-garantie, 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® Bio Mild- und Kräftig-Würzig. Appenzeller® Hartkäse aus der Schweiz. SWITZERLAND

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 6,7 kg.
Besondere Merkmale	Appenzeller® Bio Mild- und Kräftig-Würzig wird mit naturbelassener Bio-Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.
Fettgehalt	Mindestens 48 % Fett i.Tr.
Festigkeitsstufe	Hartkäse.
Rinde	Natürlich, rötlich braun, genarbt.
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	Einige, etwa erbsengroße Löcher (3–6 mm groß), regelmäßig verteilt.
Geschmack	Mild- und Kräftig-Würzig.
Reifungsdauer	3 Monate bzw. 4-5 Monate.
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose* und Gluten.

Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Mild-Würzig:	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiß	25,2 g	Kalorien	389 kcal
	Fett	32 g	Joules	1612 kJ
Kräftig-Würzig:	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiß	25,8 g	Kalorien	391 kcal
	Fett	32 g	Joules	1623 kJ

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