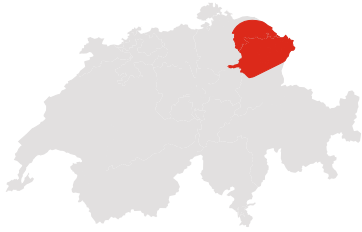


Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D



Appenzeller® Kräftig-Würzig. Ein kräftig-würziger 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 Kräutergras und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt, der Kräftig-Würzig vier bis fünf Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Kräftig-Würzig seinen charakteristischen, kräftig-würzigen Geschmack.

Den Appenzeller® Kräftig-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der goldenen 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® Kräftig-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 6,7 kg.												
Besondere Merkmale	Appenzeller® Kräftig-Würzig wird mit naturbelassener 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	Kräftig-würzig.												
Reifungsdauer	4 – 5 Monate.												
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose* und Gluten.												
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	<table><tr><td>Wasser</td><td>40 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>25,8 g</td><td>Kalorien</td><td>391 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>32 g</td><td>Joules</td><td>1623 kJ</td></tr></table>	Wasser	40 g	Mineralien	4 g	Eiweiß	25,8 g	Kalorien	391 kcal	Fett	32 g	Joules	1623 kJ
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.

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