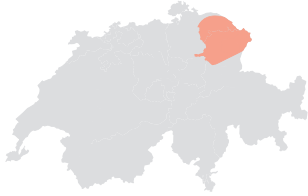


Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
SWITZERLAND

Einzigartig würzig



Appenzeller® ¼-fett mild.

Der Mild-Würzige, Leichte aus dem Appenzellerland.

Der Appenzeller® Käse ¼-fett war vor über 700 Jahren eine Erfindung der pfiffigen Appenzeller Sennen. Vorzüglich verstanden sie aus der damaligen Not eine Tugend zu machen: Weil das Fett der Milch wertvoll war und auf dem Markt einen hohen Preis erzielte, verarbeiteten sie die Milch hauptsächlich zu Butter, die sie sofort verkaufen konnten. Auf Saumpfaden brachten die Käse- und Butterhändler die kostbare Fracht hinunter ins Tal, wo sie bei gut situierten Städtern sichere Abnehmer fand. Den Käse aber, der ja bis zum Winter gelagert werden musste, bevor er das dringend benötigte Geld einbrachte, stellten sie mit dem verbleibenden MilCHFett her.

Mit diesem «Diät-Rezept» liegt man heute noch immer voll im Trend. Vor allem bei den modernen, ernährungsbewussten Konsumentinnen und Konsumenten. Mit 30% weniger Kalorien als die vollfetten Appenzeller Käsesorten findet der ¼-fett mild viele begeisterte Liebhaber unter jenen, die Wert auf leichte, bekömmliche Kost legen.

Wie alle Appenzeller® Käse wird auch der ¼-fett mild unter strengsten Qualitätskontrollen aus bester Rohmilch hergestellt – und mit der geheimnisvollen Kräutersulz bis zur Konsumreife liebevoll gepflegt. Der ¼-fett mild trägt ein silbern-grünes Etikett.



Switzerland Cheese Marketing GmbH
Neue Poststrasse 17, 85598 Baldham
Telefon +49 8106 89 87-0 Fax +49 8106 89 87-10
info@kaese-schweiz.com www.kaese-schweiz.com

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





Qualitätssiegel

Der Käsesiegel auf der Unterseite von jedem Laib bürgt für erstklassige Qualität. Das Qualitätssiegel ist mit Käse-reinummer, Herkunfts-garantie, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse auf seine Echtheit zu überprüfen.

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
 SWITZERLAND
 Einzigartig würzig

Appenzeller® ¼-fett mild. Schnittkäse aus der Schweiz.

Ursprung des Namens	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz
Produktionsgebiet	Kantone Appenzell Inner- und Außerrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau
Form, Größe, Gewicht	Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 6–7 cm, Gewicht 5–6,4 kg
Besondere Merkmale	Hergestellt aus Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. 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.
Fettgehalt	Mindestens 18 % Fett i.Tr.
Rinde	Natürlich, rotbraun, genarbt.
Teigfarbe	Zart und weichschnittig; elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	Zahlreiche kleine, saubere runde Löcher (2–4 mm groß), regelmäßig verteilt.
Geschmack	Mild-würzig, leicht.
Reifungsdauer	3–5 Monate.

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	49 g	Mineralien	5 g
	Milcheiweiß	34 g	Kalorien	245 kcal
	Milchfett	12 g	Joules	1025 kJ



Switzerland Cheese Marketing GmbH
 Neue Poststrasse 17, 85508 Baldham
 Telefon +49 8106 89 87-0 Fax +49 8106 89 87-10
 info@kaese-schweiz.com www.kaese-schweiz.com

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

