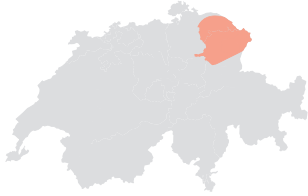


Fromage Käse Queso Cheese  
**Appenzeller**  
SWITZERLAND

Einzigartig würzig



## **Appenzeller® ¼-fett räss.** Der Rässig-Würzige, Leichte aus dem Appenzellerland.

Der Appenzeller® ¼-fett war vor über 700 Jahren eine Erfindung der pffiffigen 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 sicher 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.

Dem Rezept ist auch heute noch Erfolg beschieden. Der Appenzeller® ¼-fett räss mit dem schmelzig-kernigen bis mürb-bröckligen Teig hat eine überaus treue Anhängerschaft. Es sind Liebhaber des unverwechselbaren, ausgeprägt herben Geschmacks, der beim Appenzeller® ¼-fett räss mit zunehmender Lagerungszeit noch zunimmt.

Wie alle Appenzeller® Käse wird auch der Appenzeller® ¼-fett räss unter strengsten Qualitätskontrollen aus bester Rohmilch hergestellt – und mit der geheimnisvollen Kräutersulz bis zur Konsumreife liebevoll gepflegt. Den Appenzeller® ¼-fett räss erkennt man an seinem silbern-braunen 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 Käsepass 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 räss. Schnittkäse aus der Schweiz.

<b>Ursprung des Namens</b>	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz
<b>Produktionsgebiet</b>	Kantone Appenzell Inner- und Außerrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau
<b>Form, Größe, Gewicht</b>	Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 6–7 cm, Gewicht 5–6,4 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	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.
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 18 % Fett i.Tr.
<b>Rinde</b>	Natürlich, rotbraun, genarbt, teilweise bandagiert.
<b>Teigfarbe</b>	Fest, kann leicht bröcklig sein; elfenbeinfarbig bis hellgelb.
<b>Lochung</b>	Eher reichlich, kleine, saubere, runde Löcher (2–4 mm groß), regelmäßig verteilt. Bei fortschreitender Reife Salzwasser in Löchern erwünscht.
<b>Geschmack</b>	Rassig-würzig, leicht.
<b>Reifungsdauer</b>	6–8 Monate.

<b>Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	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, 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

