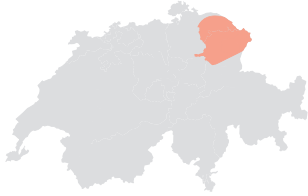


Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller[®]
SWITZERLAND

Einzigartig würzig



Appenzeller[®] Käse aus biologischer Milch. Der Biologische aus dem Appenzellerland.

Eine intakte Bergwelt und die sanften Hügellandschaften rund um das Säntismassiv mit ihrem gesunden, reichhaltigen Kräutergras bilden die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der Appenzeller[®] Käse hergestellt wird. Das traditionelle Käsehandwerk gehört im Appenzellerland zum behüteten Brauchtum wie Streichmusik, das Talerschwingen oder die Bauernmalerei. Kein Wunder also, wenn gerade hier eine der beliebtesten Schweizer Käsesorten ihre Heimat hat.

Seit Herbst 1996 wird Appenzeller[®] Käse auch aus biologischer Milch hergestellt. Appenzeller[®] «BIO» wird in den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Appenzell Äußerrhoden sowie Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau nach überliefertem Rezept mit Sorgfalt bis zu seiner Reife gepflegt.

Der feine Schnittkäse ist erkennbar an seiner gelben bis rötlichen Rinde mit Prägung (BIO) und der regelmäßigen mittelgroßen Lochung. Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept. Geschmacklich unterscheidet sich Appenzeller[®] Käse aus Biomilch nicht vom feinwürzigen Appenzeller[®] CLASSIC, denn er wird während der Reifezeit genau gleich behandelt. Appenzeller[®] Käse aus Biomilch ist eine Delikatesse auf jeder Käseplatte, zum Zubereiten warmer Käsegerichte und als Dessert. Das spezielle Bioetikett und die Rindenprägung (BIO) garantieren für die Qualität von Appenzeller[®] Käse aus Biomilch.



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, Herkunftsgarantie, 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® Käse aus biologischer Milch. 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 7–9 cm, Gewicht 6,4–7,4 kg
Besondere Merkmale	Hergestellt nach BIO-SUISSE-Richtlinien. 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 48% Fett i.Tr.
Rinde	Natürlich, gelb bis rötlich, genarbt, mit Prägung (BIO).
Teigfarbe	Zart und weichschnittig; elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	Wenige, etwa erbsengroße Löcher (3–6 mm groß), regelmäßig verteilt.
Geschmack	Fein-würzig.
Reifungsdauer	3–4 Monate.

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Milcheiweiß	25 g	Kalorien	394 kcal
	Milchfett	31 g	Joules	1650 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

