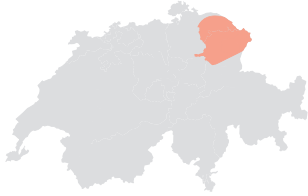


Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
SWITZERLAND

Einzigartig würzig



Appenzeller® CLASSIC.

Der Fein-Würzige aus dem Appenzellerland.

Der fein-würzige Appenzeller® CLASSIC ist eine der ganz großen Schweizer Käsespezialitäten. Bereits vor über 700 Jahren wird sie urkundlich erwähnt und seither von allen Kennern geschätzt. Eine intakte Bergwelt und die sanfte Hügellandschaft zwischen Bodensee und Säntismassiv mit ihrem gesunden, reichhaltigen Kräutergras liefern die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der Appenzeller® Käse entsteht. Das traditionelle Käserhandwerk gehört im Appenzellerland zum behüteten Brauchtum wie die Streichmusik, das Talerschwingen oder die Bauernmalerei. Kein Wunder also, wenn gerade hier eine der beliebtesten Schweizer Käsesorten ihre Heimat hat.

Ein streng begrenztes Produktionsgebiet garantiert für Echtheit: Appenzeller® Käse wird ausschließlich in den Kantonen Appenzell Inner- und Außerrhoden sowie Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau nach überliefertem Rezept hergestellt und gepflegt. Seinen einzigartig würzigen Geschmack erhält er durch die liebevolle, garantiert dreimonatige Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz, deren Zusammensetzung ein streng gehütetes Geheimnis ist.

Kenner schätzen Appenzeller® CLASSIC weltweit. Als Delikatesse auf jeder Käseplatte, zum Zubereiten warmer Köstlichkeiten und als Dessert. Sein silbernes Etikett mit dem blau-roten Markenzeichen garantiert die Qualität des Appenzeller® CLASSIC.



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





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.



Appenzeller® CLASSIC.
Schnittkäse aus der Schweiz.

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 6,4–7,4 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 48 % Fett i.Tr.		
Rinde	Natürlich, gelb bis rötlich braun, genarbt.		
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.		
Lochung	Wenige, etwa erbsengroße Löcher (3–6 mm groß), regelmäßig verteilt.		
Geschmack	Fein-würzig.		
Reifungsdauer	Garantiert 3 Monate.		

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

