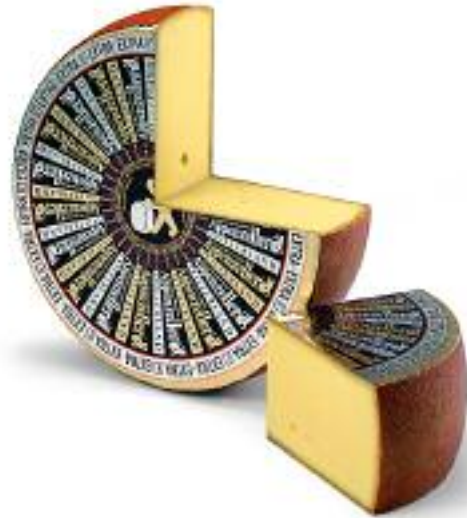
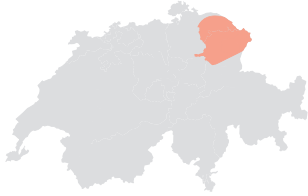


Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller[®]
S W I T Z E R L A N D

Einzigartig würzig



Appenzeller[®] EXTRA.

Der Extra-Würzige aus dem Appenzellerland.

Die exklusive Spezialität aus dem kleinen sympathischen Land wird garantiert sechs Monate gelagert und extralange mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt.

Sorgfältig wählen die Experten für Appenzeller[®] Käse die besten unter den guten Käsen aus. Nur Laibe, die all die speziellen Kriterien erfüllen und sich für die lange Ausreifung eignen, erhalten die Chance, zu einem Appenzeller[®] EXTRA zu werden. Denn nur sie werden von den Qualitätsprüfern für den Verkauf freigegeben und erhalten das geschützte Etikett.

Dank seiner sechsmonatigen Pflege im feuchten Käsekeller bei einer Temperatur von 14–14,5°C erhält der Käse sein voll ausgereiftes Aroma. Wie Appenzeller[®] CLASSIC und SURCHOIX wird auch Appenzeller[®] EXTRA mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt, deren Zusammensetzung bis zum heutigen Tag ein wohlbehütetes Geheimnis weniger Eingeweihter geblieben ist. So wie sich beim Wein nicht jeder Jahrgang für eine lange Lagerung eignet, erreicht längst nicht jeder Appenzeller[®] die Extra-Reife. Da es sich also um ein anspruchsvolles Naturprodukt handelt, bei dessen Qualität keine Kompromisse gemacht werden, kann es vorkommen, dass die extra-würzige Spezialität zeitweise nicht verfügbar ist. Appenzeller[®] EXTRA ist eine Delikatesse, die jeden Käseliebhaber begeistert.

Käsekenner schätzen ihn weltweit. Als Delikatesse auf jeder Käseplatte und als Dessert. Sein edles, schwarzes Etikett mit dem silbern-goldenen Markenzeichen garantiert für die Qualität von Appenzeller[®] EXTRA.



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.

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller
 SWITZERLAND
 Einzigartig würzig

Appenzeller® EXTRA. 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, rötlich braun bis dunkelbraun, genarbt.			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.			
Lochung	Wenige, etwa erbsengroße Löcher (3–6 mm groß), regelmäßig verteilt.			
Geschmack	Extra-würzig.			
Reifungsdauer	Garantiert 6 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, 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

