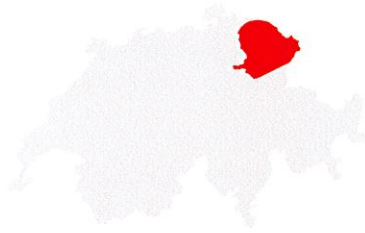


Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D



Appenzeller® Rahmkäse. Ein rahmig-würziger Käsegenuss.

Aus dem idyllischen Appenzellerland mit seiner intakten Bergwelt und seinen grünen Hügeln kommt eine der ganz großen Schweizer Käsespezialitäten. Wie vor 700 Jahren wird Appenzeller® Käse nach alter Handwerkstradition und überliefertem Rezept in rund 50 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschließlich Kräutergas und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt, der Rahmkäse mindestens drei Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege zusammen mit einer Extra-Portion Rahm verleiht dem Rahmkäse seinen charakteristischen, cremig-würzigen Geschmack.

Den neuen Appenzeller® Rahmkäse erkennt der Käseliebhaber an der weißen Laibetikette. Seine Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee garantiert die Kaseinmarke.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



Qualitätssiegel

Die Käsemarken bürgt für die erstklassige Qualität jeden Laibes. Sie ist mit Käsenummer, Herkunft, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen. Jedes Stück Appenzeller® Käse mit Rinde auf sie zu überprüfen.

Herkunftsnachweis

Ähnlich einem DNA-Test kann neu mithilfe von Bakterienproben die Echtheit jedes noch so kleinen Appenzeller® Käse eindeutig nachgewiesen werden.

Appenzeller® Rahmkäse. Schnittkäse aus der Schweiz.

Appenzeller
S W I T Z E R L A N D

Ursprung des Namens	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz.			
Herstellungsgebiet	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile von St. Gallen und Thurgau.			
Form, Größe, Gewicht	Rund, Ø 30 – 33 cm, Höhe 7 – 9 cm, Gewicht Ø 6,7 kg			
Besondere Merkmale	Appenzeller® Rahmkäse wird mit naturbelassener Milch ohne Zusatzstoffe hergestellt.			
Fettgehalt	Mindestens 55 % Fett i.Tr.			
Festigkeitsstufe	Schnittkäse.			
Rinde	Natürlich, gelb bis rötlich braun, genarbt.			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.			
Lochung	Einige, etwa erbsengroße Löcher (3–6 mm groß), kleine Schlitze aufweisen, regelmäßig verteilt.			
Geschmack	Rahmig-würzig.			
Reifungsdauer	Mindestens 3 Monate.			
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose* und Gluten.			
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiß	23 g	Kalorien	407 kcal
	Fett	35 g	Joules	1690 kJ

* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.