



# Appenzeller® ¼-fett Räss-Käse

## Ein rässer und gleichzeitig leichter 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 Kräutergras und Heu fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt, der ¼-fett Räss-Käse sechs bis acht Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem ¼-fett Räss-Käse seinen charakteristischen, rässen und ausgeprägt herben Geschmack.

Den ¼-fett Räss-Käse haben die cleveren Appenzeller Sennen schon vor Urzeiten erfunden, als sie aus der Not eine Tugend und aus dem wertvollen Milchfett hauptsächlich Butter machten. Mit dem Rest der Milch stellten sie einen fettarmen Käse mit schmelzig-kernigem bis mürb-bröckligem Teig her, der bis zum Winter gelagert werden musste und noch heute ein Erfolgsrezept ist. Diesen Käse konnten sie den reichen Städtern sofort und zu einem hohen Preis verkaufen.

Den kalorienarmen Appenzeller® ¼-fett Räss-Käse erkennt der Käseliebhaber an der silbern-weissen Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke.



# Appenzeller® ¼-fett Räss-Käse

<b>Ursprung des Namens</b>	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz												
<b>Herstellungsgebiet</b>	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau												
<b>Form, Grösse, Gewicht</b>	Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 7–9 cm, Gewicht Ø 5,7 kg												
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzeller® ¼-fett Räss-Käse wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 18 % Fett i.Tr.												
<b>Festigkeitsstufe</b>	Hartkäse												
<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>	Räss												
<b>Reifungsdauer</b>	6–8 Monate												
<b>Frei von</b>	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten												
<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	<table><tr><td>Wasser</td><td>49 g</td><td>Mineralien</td><td>5 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>35 g</td><td>Kalorien</td><td>248 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>12 g</td><td>Joules</td><td>1039 kJ</td></tr></table>	Wasser	49 g	Mineralien	5 g	Eiweiss	35 g	Kalorien	248 kcal	Fett	12 g	Joules	1039 kJ
Wasser	49 g	Mineralien	5 g										
Eiweiss	35 g	Kalorien	248 kcal										
Fett	12 g	Joules	1039 kJ										



## Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käse-einummer, Herkunfts-garantie, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse mit Rinde auf seine Echtheit zu überprüfen.

## Herkunftsnachweis

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