



Appenzeller® Edel-Würzig

Ein überraschend anderer 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 Edel-Würzig garantiert neun Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Edel-Würzig seinen charakteristischen, edel-würzigen Geschmack.

Mit dem Edel-Würzig hat Appenzeller® einen Käse geschaffen, der sich vom bestehenden Sortiment unterscheidet und mit seinem Geschmackserlebnis überrascht: pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen und doch cremig rund auf der Zunge.

Den Appenzeller® Edel-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der purpurnen Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke.



Appenzeller® Edel-Würzig

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 Ø 6,1kg												
Besondere Merkmale	Appenzeller® Edel-Würzig wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
Fettgehalt	Mindestens 48% Fett i.Tr.												
Festigkeitsstufe	Hartkäse												
Rinde	Natürlich, braun bis dunkelbraun, genarbt												
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis gelblichweiss, kann vereinzelte Tupfen auf der Schnittfläche aufweisen												
Lochung	Einige, etwa erbsengrosse Löcher; kann auch kleine Ritzen aufweisen												
Geschmack	Edel-würzig, pikant und ausgewogen												
Reifungsdauer	Garantiert 9 Monate												
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten												
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	<table><tr><td>Wasser</td><td>36 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>27 g</td><td>Kalorien</td><td>418 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>34,5 g</td><td>Joules</td><td>1735 kJ</td></tr></table>	Wasser	36 g	Mineralien	4 g	Eiweiss	27 g	Kalorien	418 kcal	Fett	34,5 g	Joules	1735 kJ
Wasser	36 g	Mineralien	4 g										
Eiweiss	27 g	Kalorien	418 kcal										
Fett	34,5 g	Joules	1735 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.