



# Appenzellerin® Elegant

## Der ganz andere, charmante 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 40 Dorfkäsereien hergestellt - ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschliesslich Kräutergras und Heu fressen.

Mit der Appenzellerin® hat Appenzeller® einen neuen Käse geschaffen, der sich vom bestehenden Sortiment wesentlich unterscheidet: Er schmeckt rund, rein und harmonisch, will gefallen und polarisiert nicht. Er präsentiert sich mild und dezent aromatisch, etwas milchig, floral und lieblich.

Er ist weniger würzig, dafür mundig, geschmeidig und ausgewogen - ein echter Charmeur. Von der Konsistenz her ist sein Teig etwas kürzer und trockener und etwas weniger speckig als der Appenzeller® Standard.

Während seiner Reifezeit von drei bis fünf Monaten wird die Appenzellerin® Elegant regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz bleibt ein wohlgehütetes Geheimnis.

Die Appenzellerin® Elegant erkennt der Käseliebhaber an der pinkfarbenen Laibetikette. Seine Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee garantiert die Kaseinmarke.



# Appenzellerin® Elegant

## Ein Hartkäse aus dem Appenzellerland.

<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 6,7 kg												
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzellerin® Elegant wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 48% Fett i.Tr.												
<b>Rinde</b>	Natürlich, trocken, wenig Schmiere, hellbraun												
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb												
<b>Lochung</b>	Keine bis wenige, etwa erbsengrosse Löcher (3–6mm gross), regelmässig verteilt												
<b>Geschmack</b>	mild und dezent aromatisch, etwas milchig, floral und lieblich												
<b>Reifungsdauer</b>	3–5 Monate												
<b>Frei von</b>	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten												
<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100g</b>	<table><tr><td>Wasser</td><td>36g</td><td>Mineralien</td><td>4,5g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>27,3g</td><td>Kalorien</td><td>395 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>32g</td><td>Joules</td><td>1653 kJ</td></tr></table>	Wasser	36g	Mineralien	4,5g	Eiweiss	27,3g	Kalorien	395 kcal	Fett	32g	Joules	1653 kJ
Wasser	36g	Mineralien	4,5g										
Eiweiss	27,3g	Kalorien	395 kcal										
Fett	32g	Joules	1653 kJ										



### Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käse- und Laibnummer, Herkunftsnummer, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzellerin® 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 Appenzellerin® Käse eindeutig nachgewiesen werden.