



Appenzeller® Bio Kräftig-Würzig

Ein rein biologischer, kräftig-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 40 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschliesslich Kräutergras und -heu füttern.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt, der BIO Kräftig-Würzig vier bis fünf Monate lang. Dies verleiht ihm erst seinen charakteristischen, kräftig-würzigen Geschmack, weshalb deren genaue Zusammensetzung ein wohlge-

hütetes Geheimnis ist. Geschmacklich entspricht der BIO Kräftig-Würzig, der seit 2013 das Appenzeller® Biokäse-Sortiment erfolgreich ergänzt, denn auch dem klassischen Kräftig-Würzig.

Den Appenzeller® BIO Mild-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beige Laibetikette bzw. der dunkelgrünen Schmucketikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke sowie einem neuartigen Herkunftsnachweis. Zudem verbürgen ein spezielles Bioetikett und die Rindenprägung BIO seine Qualität.



Appenzeller® Bio Kräftig-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 6,7 kg			
Besondere Merkmale	Appenzeller® Bio Kräftig-Würzig wird mit naturbelassener Bio-Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.			
Fettgehalt	Mindestens 48% Fett i.Tr.			
Rinde	Natürlich, rötlich braun, genarbt			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb			
Lochung	Einige, etwa erbsengrosse Löcher (3–6 mm gross), regelmässig verteilt			
Geschmack	Kräftig-Würzig			
Reifungsdauer	4–5 Monate			
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten und gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei)			
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	25,8 g	Kalorien	391 kcal
	Fett	32 g	Joules	1623 kJ



Qualitätssiegel

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