



Appenzeller® Bio Mild-Würzig

Ein rein biologischer 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 Mild-Würzig drei Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der

Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Bio Mild-Würzig seinen charakteristischen, mild-würzigen Geschmack. Geschmacklich entspricht der Bio Mild-Würzig, den es seit 1996 gibt, denn auch dem klassischen Appenzeller® Mild-Würzig.

Den Appenzeller® Bio Mild-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beigen Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke. Zudem verbürgen ein spezielles Bioetikett und die Rindenprägung BIO seine Qualität.



Appenzeller® Bio Mild-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 Mild-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	Mild-Würzig			
Reifungsdauer	3 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	25,2g	Kalorien	389 kcal
	Fett	32 g	Joules	1612 kJ



Qualitätssiegel

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