



Appenzeller® Demeter Mild-Würzig

Der natürliche 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.

Der Appenzeller® Demeter Mild-Würzig, hergestellt nach den strengen Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, erfüllt die anspruchsvollen Demeter-Standards und bürgt somit für eine konsequent naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitungsweise.

Während seiner Reifezeit von drei Monaten wird der Appenzeller® Demeter Mild-Würzig regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlbehütetes Geheimnis.

Diese Pflege verleiht dem Demeter Mild-Würzig seinen charakteristischen, mild-würzigen Geschmack. Geschmacklich entspricht der Demeter Mild-Würzig, der seit 2023 das Appenzeller®-Sortiment ergänzt, denn auch dem klassischen Appenzeller® Mild-Würzig.

Den Appenzeller® Demeter Mild-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beigen Demeter-Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke. Zudem bürgt die Rindenprägung Demeter für die Einhaltung der strengen biologisch-dynamischen Richtlinien.



Appenzeller® Demeter 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® Demeter Mild-Würzig wird mit naturbelassener Demeter-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	<table><tr><td>Wasser</td><td>40 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>25,2 g</td><td>Kalorien</td><td>389 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>32 g</td><td>Joules</td><td>1612 kJ</td></tr></table>	Wasser	40 g	Mineralien	4 g	Eiweiss	25,2 g	Kalorien	389 kcal	Fett	32 g	Joules	1612 kJ
Wasser	40 g	Mineralien	4 g										
Eiweiss	25,2 g	Kalorien	389 kcal										
Fett	32 g	Joules	1612 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 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.