



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 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 Edel-Würzig garantiert 9 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 6,1 kg												
Besondere Merkmale	Appenzeller® Edel-Würzig wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
Fettgehalt	Mindestens 48% Fett i.Tr.												
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 und gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei)												
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-reinummer, Herkunfts-garantie, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse auf seine Echtheit zu überprüfen.