



# Appenzeller® Fondue

## Das würzigste der Schweiz.

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 45 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschließlich Kräutergras und Heu fressen.

Während seiner mindestens dreimonatigen Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Appenzeller® Fondue seinen charakteristischen, würzigen und rezenten Geschmack.

Dank seines einzigartigen Geschmacks unterscheidet sich Appenzeller® Fondue denn auch markant von herkömmlichen Fertig-Fondues. Appenzeller® Fondue ist ganz einfach zuzubereiten und gelingt immer, sind alle Zutaten doch bereits drin. Man muss es nur noch unter ständigem Rühren aufkochen.

# Appenzeller® Fondue

<b>Portionierung</b>	Beutel mit 400 g Fertigmischung												
<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>Zutaten</b>	Appenzeller® Käse, Weißwein, Wasser, Maisstärke, Kirsch, Schmelzsalze (E339/E452), Kochsalz, Gewürze												
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzeller® Käse wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
<b>Geschmack</b>	Würzig und rezent												
<b>Frei von</b>	Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten												
<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	<table><tr><td>Eiweiß</td><td>15 g</td><td>Kalorien</td><td>256 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>17,5 g</td><td>Joules</td><td>1060 kJ</td></tr><tr><td>Mineralien</td><td>4 g</td><td></td><td></td></tr></table>	Eiweiß	15 g	Kalorien	256 kcal	Fett	17,5 g	Joules	1060 kJ	Mineralien	4 g		
Eiweiß	15 g	Kalorien	256 kcal										
Fett	17,5 g	Joules	1060 kJ										
Mineralien	4 g												