



# Appenzeller® Kräftig-Würzig

## Ein 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 Kräftig-Würzig vier bis fünf Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Kräftig-Würzig seinen charakteristischen, kräftig-würzigen Geschmack.

Den Appenzeller® Kräftig-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der goldenen Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke.



# Appenzeller® Kräftig-Würzig

|  |   |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
|--|---|------------|----------|------------|-----|---------|--------|----------|----------|------|------|--------|---------|
| <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>Form, Grösse, Gewicht</b>                       | Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 7–9 cm, Gewicht Ø 6,7 kg   |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Besondere Merkmale</b>                          | Appenzeller® Kräftig-Würzig wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.  |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Fettgehalt</b>                                  | Mindestens 48% Fett i.Tr.   |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Rinde</b>                                       | Natürlich, rötlich braun, genarbt   |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Teigfarbe</b>                                   | Elfenbeinfarbig bis hellgelb  |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Lochung</b>                                     | Einige, etwa erbsengrosse Löcher (3–6 mm gross), regelmässig verteilt   |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Geschmack</b>                                   | Kräftig-Würzig  |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Reifungsdauer</b>                               | 4–5 Monate  |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Frei von</b>                                    | Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten und gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei)  |            |          |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| <b>Nährwerte<br/>im Durchschnitt<br/>pro 100 g</b> | <table><tr><td>Wasser</td><td>40 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>25,8 g</td><td>Kalorien</td><td>391 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>32 g</td><td>Joules</td><td>1623 kJ</td></tr></table> | Wasser     | 40 g     | Mineralien | 4 g | Eiweiss | 25,8 g | Kalorien | 391 kcal | Fett | 32 g | Joules | 1623 kJ |
| Wasser   | 40 g  | Mineralien | 4 g      |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| Eiweiss  | 25,8 g  | Kalorien   | 391 kcal |            |     |         |        |          |          |      |      |        |         |
| Fett   | 32 g  | Joules     | 1623 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.