



# Appenzeller® Mild-Würzig

## Ein mild-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 45 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 Mild-Würzig mindestens drei Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Mild-Würzig seinen charakteristischen, mild-würzigen Geschmack.

Den beliebten Appenzeller® Mild-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der silbernen Laibetikette. Seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke.



# Appenzeller® Mild-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® Mild-Würzig wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 48% Fett i.Tr.												
<b>Rinde</b>	Natürlich, gelb bis 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>	Mild-Würzig												
<b>Reifungsdauer</b>	3 Monate												
<b>Frei von</b>	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten und gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei)												
<b>Nährwerte im Durchschnitt 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>25,2g</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	25,2g	Kalorien	389 kcal	Fett	32 g	Joules	1612 kJ
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-einheitsnummer, Herkunfts-garantie, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse auf seine Echtheit zu überprüfen.

## Herkunftsnachweis

Ähnlich einem DNA-Test kann neu mit Hilfe von Milchsäurebakterienproben die Echtheit jedes noch so kleinen Stückes Appenzeller® Käse eindeutig nachgewiesen werden.