



Appenzeller® für Raclette

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 füttern.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt, derjenige für das

würzigste Raclette der Schweiz garantiert vier Monate lang. Dies verleiht ihm erst seinen charakteristischen, kräftig-würzigen Geschmack, weshalb deren genaue Zusammensetzung ein wohlgehütetes Geheimnis ist. Kein Wunder, schmeckt Appenzeller® für Raclette all jenen Käseliebhabern besonders gut, denen dieses urschweizerische Gericht bisher zu würzig war. Denn mit seinem einzigartig kräftigen Geschmack sowie seiner zartschmelzenden und äusserst cremigen Konsistenz ist er eine willkommene Bereicherung für jeden Raclette-Plausch.



Appenzeller® für Raclette

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 70–77 cm, Gewicht Ø 6 kg												
Besondere Merkmale	Appenzeller® für Raclette wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
Fettgehalt	Mindestens 48% Fett i.Tr.												
Rinde	Natürlich, rötlichbraun bis braun, genarbt (in den Käsekellern)												
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb												
Teig	Geschmeidig, gute Schmelzfähigkeit, cremig, nicht ausfettend												
Lochung	Wenige bis viele Löcher, rund und oval												
Geschmack	Kräftig-Würzig												
Reifungsdauer	Garantiert 4 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>39 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>26 g</td><td>Kalorien</td><td>383 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>31 g</td><td>Joules</td><td>1589 kJ</td></tr></table>	Wasser	39 g	Mineralien	4 g	Eiweiss	26 g	Kalorien	383 kcal	Fett	31 g	Joules	1589 kJ
Wasser	39 g	Mineralien	4 g										
Eiweiss	26 g	Kalorien	383 kcal										
Fett	31 g	Joules	1589 kJ										
Saison	Von September bis März												



Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käse-Nummer, Herkunftsgarantie, 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.