



Appenzeller® ¼-fett Räss-Käse

Ein rassig-würziger und gleichzeitig leichter 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 ¼-fett Räss-Käse sechs bis acht Monate lang. Dies verleiht ihm erst seinen charakteristischen, rassig-würzigen und ausgeprägt herben Geschmack, weshalb deren genaue Zusammensetzung ein wohlgehütetes Geheimnis ist.

Den ¼-fett Räss-Käse haben die cleveren Appenzeller Sennen schon vor Urzeiten erfunden, als sie aus der Not eine Tugend und aus dem wertvollen MilCHFett hauptsächlich Butter machten. Diesen konnten sie den reichen Städtern sofort und zu einem hohen Preis verkaufen. Mit dem Rest der Milch stellten sie einen fettarmen Käse mit schmelzig-kernigen bis mürb-bröckligen Teig her, der bis zum Winter gelagert werden musste und noch heute ein Erfolgsrezept ist.

Den kalorienarmen Appenzeller® ¼-fett Räss-Käse erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beige Laibetikette bzw. der braunen Schmucketikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke sowie einem neuartigen Herkunftsnachweis.



Appenzeller® ¼-fett Röss-Käse

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 5,7 kg												
Besondere Merkmale	Appenzeller® ¼-fett Röss-Käse wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.												
Fettgehalt	Mindestens 18 % Fett i.Tr.												
Rinde	Natürlich, rotbraun, genarbt, teilweise bandagiert												
Teigfarbe	Fest, kann leicht bröcklig sein; elfenbeinfarbig bis hellgelb												
Lochung	Eher reichlich, kleine, saubere, runde Löcher (2–4 mm gross), regelmässig verteilt, bei fortschreitender Reife Salzwasser in Löchern erwünscht.												
Geschmack	Ausgeprägt-herb												
Reifungsdauer	6–8 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>49 g</td><td>Mineralien</td><td>5 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>35 g</td><td>Kalorien</td><td>248 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>12 g</td><td>Joules</td><td>1039 kJ</td></tr></table>	Wasser	49 g	Mineralien	5 g	Eiweiss	35 g	Kalorien	248 kcal	Fett	12 g	Joules	1039 kJ
Wasser	49 g	Mineralien	5 g										
Eiweiss	35 g	Kalorien	248 kcal										
Fett	12 g	Joules	1039 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.