



Appenzeller® Rahmkäse

Ein cremig-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 fressen.

Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt, der Rahmkäse mindestens drei Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege zusammen mit einer Extra-Portion Rahm verleiht dem Rahmkäse seinen charakteristischen, cremig-würzigen Geschmack.

Den neuen Appenzeller® Rahmkäse erkennt der Käseliebhaber an der weissen Laibetikette. Seine Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee garantiert die Kaseinmarke.



Appenzeller® Rahmkäse

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 6,7 kg												
Besondere Merkmale	Appenzeller® Rahmkäse wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt												
Fettgehalt	Mindestens 55% Fett i.Tr.												
Festigkeitsstufe	Halbhartkäse / Schnittkäse												
Rinde	Natürlich, gelb bis rötlich braun, genarbt												
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb												
Lochung	Einige etwa erbsengrosse Löcher (3–6 mm gross), kann auch kleine Schlitze aufweisen, regelmässig verteilt												
Geschmack	Cremig-Würzig												
Reifungsdauer	Mindestens 3 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>40 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>23 g</td><td>Kalorien</td><td>407 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>35 g</td><td>Joules</td><td>1690 kJ</td></tr></table>	Wasser	40 g	Mineralien	4 g	Eiweiss	23 g	Kalorien	407 kcal	Fett	35 g	Joules	1690 kJ
Wasser	40 g	Mineralien	4 g										
Eiweiss	23 g	Kalorien	407 kcal										
Fett	35 g	Joules	1690 kJ										



Qualitätssiegel

Die Kaseinmarke bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käserennummer, 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.