

11. September 2023, Appenzell

Der neue Käsegenuss aus dem Hause Appenzeller[®] Käse:

Die Appenzellerin[®]. Ganz anders.

Sie ist pink verpackt, charmant und harmonisch: die neue Appenzellerin[®] **Elegant** aus dem Hause Appenzeller[®]. Die neue Käsespezialität unterscheidet sich vom bisherigen Sortiment und geht geschmacklich ganz eigene Wege. Mit ihr will die Sortenorganisation Appenzeller[®] Käseliebhaberinnen und Käseliebhaber gewinnen, die noch nicht zur grossen Fangemeinde von Appenzeller[®] gehören.

Die Appenzellerin[®] präsentiert sich mild und dezent aromatisch, leicht milchig und ausgewogen. Sie ist weniger würzig, aber trotzdem vollmundig und verführt durch einen geschmeidigen Charme. Das Geschmacksprofil der Appenzellerin[®] richtet sich an Liebhaber und Freunde von mildem, eher floral-fruchtigem Käse. Also an alle, die den klassischen Appenzeller[®] für zu würzig halten. Er passt hervorragend als Familienkäse und schmeckt auch Kindern und Jugendlichen, deren Geschmacksnerven noch empfindlicher sind und die deshalb oft zu milderer Käsesorten tendieren. Dank dem weniger stark ausgeprägten Geschmacksprofil eignet er sich auch ausgezeichnet für die warme Küche, zum Kochen, Gratinieren und Abschmecken.

Wie jeder Appenzeller[®] kommt auch die Appenzellerin[®] aus dem Ostschweizer Herkunftsgebiet zwischen Bodensee und Alpstein, das berühmt ist für seine intakte Natur und das wohl bestgehütete Geheimnis der Schweiz: das Rezept der mysteriösen Kräutersulz, mit der jeder Käselaiib während seiner Reifungsdauer eingerieben wird. Auch die Appenzellerin wird nach der über 700-jährigen Handwerkstradition in einigen der rund 40 Appenzeller[®] Dorfkäsereien hergestellt. Also ganz ohne Zusatzstoffe und mit reiner, naturbelassener Rohmilch von Kühen, die sich nur mit frischem Gras, Wildblumen, Kräuter und Heu ernähren.

Während der Reifezeit von drei bis fünf Monaten wird die Appenzellerin[®] regelmässig mit der geheimen Kräutersulz gepflegt. Nach der Portionierung schlüpft sie in eine auffällige, pinkfarbene Verpackung, damit sie von unseren Konsumentinnen und Konsumenten im Verkaufsregal rasch gefunden werden kann. Für die Echtheit ihrer Herkunft aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet in der Ostschweiz bürgt die Kaseinmarke.

[Hier](#) geht es zum neuen TV-Spot.

Für weitere Infos wenden Sie sich an:

Rudolf Hegg

Geschäftsführender Direktor

appenzeller@appenzeller.ch

Tel. +4171788 30 40