



Appenzeller® Bio Mild-Würzig

Ein rein biologischer 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 50 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 Bio Mild-Würzig drei Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht

dem Bio Mild-Würzig seinen charakteristischen, mild-würzigen Geschmack. Geschmacklich entspricht der Bio Mild-Würzig, den es seit 1996 gibt, denn auch dem klassischen Appenzeller® Mild-Würzig.

Den Appenzeller® Bio Mild-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der papiernen, beigen Bio-Laietikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke. Zudem verbürgt die Rindenprägung BIO seine Qualität.



Appenzeller® Bio Mild-Würzig

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® Bio Mild-Würzig wird mit naturbelassener Bio-Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.			
Fettgehalt	Mindestens 48% Fett i.Tr.			
Festigkeitsstufe	Hartkäse			
Rinde	Natürlich, rötlich braun, genarbt			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb			
Lochung	Einige, etwa erbsengrosse Löcher (3–6 mm gross), regelmässig verteilt			
Geschmack	Mild-würzig			
Reifungsdauer	3 Monate			
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten			
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	25,2 g	Kalorien	389 kcal
	Fett	32 g	Joules	1612 kJ



Qualitätssiegel

Die Käsemarkenring bürgt für die erstklassige Qualität jedes einzelnen Laibes. Sie ist mit Käse- und Laibnummer, Herkunftsnummer, Fabrikationsdatum und Laibnummerierung versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse mit Rinde auf seine Echtheit zu überprüfen.

Herkunftsnachweis

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