



Appenzeller® Extra-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® Extra-Würzig wird mit naturbelassener 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	Extra-würzig												
Reifungsdauer	Garantiert 6 Monate												
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten												
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>26,3 g</td><td>Kalorien</td><td>400 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>32,8 g</td><td>Joules</td><td>1661 kJ</td></tr></table>	Wasser	40 g	Mineralien	4 g	Eiweiss	26,3 g	Kalorien	400 kcal	Fett	32,8 g	Joules	1661 kJ
Wasser	40 g	Mineralien	4 g										
Eiweiss	26,3 g	Kalorien	400 kcal										
Fett	32,8 g	Joules	1661 kJ										



Qualitätssiegel

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