



# Appenzeller® für Raclette

## Das würzigste der Schweiz.

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, derjenige für das würzigste Raclette der Schweiz garantiert vier Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Appenzeller® für Raclette seinen charakteristischen, kräftig-würzigen Geschmack.

Kein Wunder, schmeckt Appenzeller® für Raclette all jenen Käseliebhabern besonders gut, denen dieses urschweizerische Gericht bisher zu wenig würzig war. Denn mit seinem einzigartig kräftigen Geschmack sowie seiner zartschmelzenden und äusserst cremigen Konsistenz ist er eine willkommene Bereicherung für jeden Raclette-Plausch.



# Appenzeller® für Raclette

<b>Ursprung des Namens</b>	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz			
<b>Herstellungsgebiet</b>	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau			
<b>Form, Grösse, Gewicht</b>	Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 70–77 mm, Gewicht Ø 6 kg			
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzeller® für Raclette wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.			
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 48 % Fett i.Tr.			
<b>Festigkeitsstufe</b>	Halbhartkäse			
<b>Rinde</b>	Natürlich, rötlichbraun bis braun, genarbt (in den Käsekellern)			
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb			
<b>Teig</b>	Geschmeidig, gute Schmelzfähigkeit, cremig			
<b>Lochung</b>	Wenige bis viele Löcher, rund und oval			
<b>Geschmack</b>	Kräftig-würzig			
<b>Reifungsdauer</b>	Garantiert 4 Monate			
<b>Frei von</b>	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten			
<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	Wasser	39 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	26 g	Kalorien	383 kcal
	Fett	31 g	Joules	1589 kJ
<b>Saison</b>	Von September bis März			