



Verfügbar ab  
September  
2019!

# Appenzeller® Rahmkäse

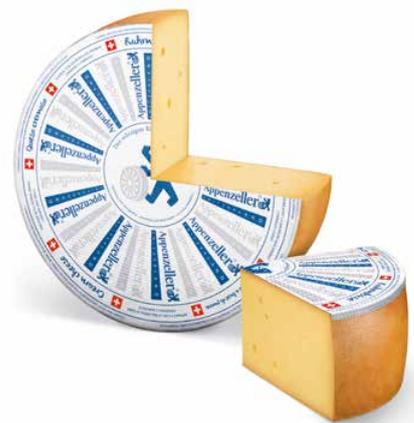
## Ein cremig-würziger Käsegenuss.

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 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 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®**  
SWITZERLAND



# Appenzeller® Rahmkäse

<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 7–9 cm, Gewicht Ø 6,7 kg												
<b>Besondere Merkmale</b>	Appenzeller® Rahmkäse wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt												
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 55% Fett i.Tr.												
<b>Festigkeitsstufe</b>	Halbhartkäse												
<b>Rinde</b>	Natürlich, gelb bis rötlich braun, genarbt												
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb												
<b>Lochung</b>	Einige etwa erbsengrosse Löcher (3–6 mm gross), kann auch kleine Schlitze aufweisen, regelmässig verteilt												
<b>Geschmack</b>	Cremig-würzig												
<b>Reifungsdauer</b>	Mindestens 3 Monate												
<b>Frei von</b>	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten												
<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	<table><tr><td>Wasser</td><td>40 g</td><td>Mineralien</td><td>4 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>23,1 g</td><td>Kalorien</td><td>403 kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>34,5 g</td><td>Joules</td><td>1669 kJ</td></tr></table>	Wasser	40 g	Mineralien	4 g	Eiweiss	23,1 g	Kalorien	403 kcal	Fett	34,5 g	Joules	1669 kJ
Wasser	40 g	Mineralien	4 g										
Eiweiss	23,1 g	Kalorien	403 kcal										
Fett	34,5 g	Joules	1669 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.