



Appenzeller® Extra-Würzig

Ein extra-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 Extra-Würzig garantiert sechs Monate lang. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Extra-Würzig seinen charakteristischen, extra-würzigen Geschmack.

Für den Extra-Würzig wählen die Käsemeister nur die besten unter den guten Käseläuben aus, die sich auch für eine lange Ausreifung eignen. Sein voll ausgereiftes Aroma entwickelt er im feuchten Käsekeller bei rund 14 Grad Celsius und er wird erst nach einer weiteren Qualitätsprüfung für den Verkauf freigegeben.

Den exklusiven Appenzeller® Extra-Würzig erkennt der Käseliebhaber an der schwarzen Laibetikette, seine garantierte Echtheit aus dem streng begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee an der Kaseinmarke.



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, 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.