

Einzigartig würzig



Appenzeller[®] aus biologischer Milch

(nach BIO-SUISSE-Richtlinien)

Seit Herbst 1996 wird Appenzeller[®] Käse auch aus biologischer Milch hergestellt. Geschmacklich besteht kein Unterschied zum gleich lange gelagerten Appenzeller[®] CLASSIC. Er erfährt während der Reifezeit genau dieselbe Pflege. Er unterscheidet sich rein äusserlich durch seine Rindenprägung (Bio) und die spezielle BIO-Etikette.

Ursprung des Namens:	Von den Ostschweizer Halbkantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden
Produktionsgebiet:	In den Kanton Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau (nur in Genossenschaften, welche die Produktionsrichtlinien BIO-SUISSE erfüllen)
Rohstoff:	Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Herstellung nach BIO-SUISSE Richtlinien, ohne Verwendung von Zusatzstoffen.
Form, Grösse, Gewicht:	Flache, runde Laibe von 7 bis 9 cm Höhe und 30 bis 33 cm Durchmesser; 6,4 bis 7,4 kg pro Laib (Ø 6,7 kg)
Fettgehalt:	Min. 48 % Fett i. Tr.
Rinde:	Natürlich gelb- bis rötlichbraun, genarbt, mit Prägung (BIO)
Teigfarbe:	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung:	Wenige, etwa erbsengrosse Löcher (3 bis 6 mm gross), regelmässig verteilt
Konsistenz:	Zart und weichschnittig
Geschmack:	Mildwürzig, fein
Alter:	3 bis 4 Monate
Distribution:	CH

0,9 % Anteil am Gesamtumsatz