

Einzigartig würzig



Appenzeller® CLASSIC

Der mildwürzig feine Appenzeller® CLASSIC wird während mindestens 3 Monaten gelagert, mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt und ist eine der ganz grossen Schweizer Käsespezialitäten. Die liebevolle Appenzeller Hügellandschaft mit ihrem gesunden, reichhaltigen Kräutergras bildet die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der Appenzeller® Käse entsteht. Den CLASSIC erkennt man an seiner silbernen Etikette.

Ursprung des Namens:	Von den Ostschweizer Halbkantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden
Produktionsgebiet:	In den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau
Rohstoff:	Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen bei der Käseherstellung ist verboten.
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
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/D/F/A/E/B/L/NL/GB/S/DK/USA/Kanada

45 % Anteil am Gesamtumsatz