

Einzigartig würzig



Appenzeller® EXTRA

Die exklusive Spezialität wird garantiert sechs Monate gelagert. Im Alter von 5½ Monaten kontrollieren Experten den Reifungsverlauf und wählen nur die besten unter den guten Käsen aus. Das extrawürzig rassige Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz. Der EXTRA wird mit einer schwarz-goldenen Etikette ausgezeichnet.

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, rötlich-bis dunkelbraun, genarbt
Teigfarbe:	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung:	Wenige, etwa erbsengrosse Löcher (3 bis 6 mm gross), regelmässig verteilt
Konsistenz:	Zart und weichschnittig
Geschmack:	Extrawürzig, rassig
Alter:	Garantiert 6 Monate
Distribution:	CH/D/F

2,4 % Anteil am Gesamtumsatz