

Einzigartig würzig



### Appenzeller® 1/4-fett mild

Die mildwürzig leichte Spezialität wurde vor über 700 Jahren von pfiffigen Appenzeller Sennen erfunden. Appenzeller® 1/4-fett mild wird aus teilentrahmter Milch hergestellt. Mit 30 % weniger Kalorien eignet er sich für alle, die Wert auf leicht bekömmliche Kost legen. Der 1/4-fett mild trägt eine silbrig-grüne 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 6 bis 7 cm Höhe und 30 bis 33 cm Durchmesser; 5 - 6,4 kg pro Laib (Ø 5,7 kg)
Fettgehalt:	Min. 18 % Fett i. Tr.
Rinde:	Natürlich, rötlichbraun, genarbt
Teigfarbe:	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung:	Eher reichlich, kleine saubere runde Löcher (2 bis 4 mm gross) regelmässig verteilt
Konsistenz:	Zart und weichschnittig
Geschmack:	mildwürzig, leicht
Alter:	3 bis 5 Monate
Distribution:	CH/USA

1,9 % Anteil am Gesamtumsatz