

Einzigartig würzig



Appenzeller® 1/4-fett räss

Die rassigwürzig leichte Spezialität wird ebenso wie der 1/4-fett mild aus teilentrahmter Milch hergestellt. In der sechs- bis achtmonatigen Lagerzeit erhält er seinen schmelzigen bis mürb-trockenen Teig und den unverwechselbar herben Geschmack. Seine Liebhaber bilden eine überaus treue Anhängerschaft. Den 1/4-fett räss erkennt man an seiner silbrig-braunen Etikette.

Ursprung des Namens:	Von den Ostschweizer Halbkantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden
Produktionsgebiet:	In den Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie Teile 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, rötlich-dunkelbraun, genarbt, teils bandagiert
Teigfarbe:	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung:	Eher reichlich, kleine saubere runde Löcher (2 bis 4 mm gross), regelmässig verteilt, viel Salzablagerung möglich
Konsistenz:	Fest, kann leicht bröckelig sein
Geschmack:	Rassigwürzig, leicht
Alter:	6 bis 8 Monate
Distribution:	CH/D/A

0,8 % Anteil am Gesamtumsatz