

## Einzigartig würzig



### Appenzeller® SURCHOIX

Der vollwürzig rezente Appenzeller® SURCHOIX verdankt seine Reife der mindestens viermonatigen Lagerung. Seine einzigartige Würze erhält er – wie jeder Appenzeller® Käse durch liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz. Deren Zusammensetzung ist seit Jahrhunderten ein streng gehütetes Geheimnis. Man erkennt den SURCHOIX an seiner goldenen 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, rötlichbraun, genarbt
Teigfarbe:	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung:	Wenige, etwa erbsengrosse Löcher (3 bis 6 mm gross), regelmässig verteilt
Konsistenz:	Zart und weichschnittig
Geschmack:	Vollwürzig, rezent
Alter:	4 bis 6 Monate
Distribution:	CH/D/F/A

45 % Anteil am Gesamtumsatz