



# Appenzeller® Fertig-Fondue

## Das würzigste der Schweiz.

Aus dem idyllischen Appenzellerland mit seiner intakten Bergwelt und seinen grünen Hügeln kommt eine der ganz grossen Schweizer Käsespezialitäten. Wie vor 700 Jahren wird Appenzeller® Käse nach alter Handwerkstradition und überliefertem Rezept in rund 50 Dorfkäsereien hergestellt – ganz ohne Zusatzstoffe und mit naturbelassener Rohmilch von Kühen, die ausschliesslich Kräutergras und Heu fressen.

Während seiner mindestens dreimonatigen Reifezeit wird jeder Appenzeller® Käse regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt. Die genaue Zusammensetzung der Kräutersulz ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Diese Pflege verleiht dem Appenzeller® Fondue seinen charakteristischen, würzigen und rezenten Geschmack.

Dank seines einzigartigen Geschmacks unterscheidet sich Appenzeller® Fondue denn auch markant von herkömmlichen Fertig-Fondues. Appenzeller® Fondue ist ganz einfach zuzubereiten und gelingt immer, sind alle Zutaten doch bereits drin. Man muss es nur noch unter ständigem Rühren aufkochen.

# Appenzeller® Fertig-Fondue

|   |   |       |          |          |
|---|---|-------|----------|----------|
| <b>Portionierung</b>                              | Zwei Beutel mit je 400g Fertigmischung  |       |          |          |
| <b>Ursprung des Namens</b>                        | Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz   |       |          |          |
| <b>Herstellungsgebiet</b>                         | Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau                   |       |          |          |
| <b>Zutaten</b>                                    | Appenzeller® Käse, Weisswein, Wasser, Maisstärke, Kirsch, Schmelzsalze (E339/E452), Kochsalz, Gewürze |       |          |          |
| <b>Besondere Merkmale</b>                         | Appenzeller® Käse wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt.                    |       |          |          |
| <b>Geschmack</b>                                  | Würzig und rezent   |       |          |          |
| <b>Frei von</b>                                   | Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten  |       |          |          |
| <b>Nährwerte<br/>im Durchschnitt<br/>pro 100g</b> | Eiweiss   | 15g   | Kalorien | 256 kcal |
|   | Fett  | 17,5g | Joules   | 1060 kJ  |
|   | Mineralien  | 4g    |          |          |