

Appenzeller® für das würzigste Raclette mit Rohmilch hergestellt.



Der Käse, den Appenzeller® für das würzigste Raclette der Schweiz mit Rohmilch herstellt, ist ein absolutes Premiumprodukt. Er reift 4 bis 5 Monate und wird während dieser Zeit mit der Kräutersulz gepflegt. Die bewährte Rezeptur garantiert dabei den einzigartigen Appenzeller® Geschmack: kräftig-würzig, zartschmelzend und gleichzeitig äusserst cremig.

So wird Appenzeller® für Raclette die perfekte Ergänzung für jeden Raclette-Plausch. Als Gourmetprodukt mit einer Würze, die alle anspricht, denen Raclette bisher zu wenig kräftig und abwechslungsreich war, überzeugt Appenzeller Käse® alle echten Raclette-Fans.

Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

Appenzeller® für das würzigste Raclette der Schweiz – das Wichtigste in Kürze.

Verpackung	Transparente Tiefziehschale 95 × 200 mm, mit bedruckter Oberfolie
Portionierung	Verpackungseinheit nach Kundenwunsch
Form, Grösse, Gewicht	Rund, Ø 30 – 33 cm, Höhe 70 – 77 mm, Gewicht 5,8 – 6,2 kg
Besondere Merkmale	Laktosefrei. Glutenfrei. Hergestellt mit Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist bei der Käseherstellung verboten. Wird während der Reifungszeit regelmässig mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt, was ihm seinen einzigartig würzigen Geschmack verleiht.
Fettgehalt	Mindestens 48 % FiT
Rinde	Natürlich, rötlichbraun bis braun, genarbt (in den Käsekellern)
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Teig	Geschmeidig, gute Schmelzfähigkeit, cremig, nicht ausfettend
Lochung	Wenige bis viele Löcher, rund und oval
Geschmack	Kräftig-würzig
Reifungsdauer	Garantiert 4 Monate
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser 39 g Mineralien 4 g Eiweiss 26 g Kalorien 375 kcal Fett 31 g Joules 1570 kJ
Saison	Von September bis März