



Appenzeller® SURCHOIX

Ein kräftig-würziger Käsegenuss.

Appenzeller® Käse ist eine der ganz grossen Schweizer Käsespezialitäten. Bereits vor über 700 Jahren wird sie urkundlich erwähnt und seither von allen Kennern geschätzt. Eine intakte Bergwelt und die sanfte Hügellandschaft zwischen Alpstein und Bodensee mit ihrem gesunden, reichhaltigen Kräutergras bilden die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, mit der Appenzeller® Käse entsteht.

Das traditionelle Käsehandwerk gehört im Appenzellerland zum gehüteten Brauchtum wie die Streichmusik, das Taler-schwingen oder die Bauernmalerei. Kein Wunder also, dass gerade hier eine der beliebtesten Schweizer Käsesorten ihre Heimat hat. Das streng begrenzte Produktionsgebiet garan-

tiert für Echtheit: Appenzeller® Käse wird ausschliesslich in den Kantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden sowie in Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau nach überlie-fer-tem Rezept hergestellt.

Käseliebhaber geniessen Appenzeller® SURCHOIX welt-weit. Als Delikatesse auf jeder Käseplatte, zum Zubereiten warmer Köstlichkeiten und als Dessert. Seinen einzigartig kräftig-würzigen Geschmack verleiht ihm die geheimnisvolle Kräutersulz, mit der er während der vier- bis fünfmonatigen Reifezeit gepflegt wird. Das goldene Etikett mit dem rot-schwarzen Markenzeichen garantiert die Qualität des Appenzeller® SURCHOIX.

Fromage Käse Queso Cheese
Appenzeller®
SWITZERLAND

Der würzigste Käse der Schweiz.



Qualitätssiegel

Der Käsepass auf der Laibunterseite bürgt für erstklassige Qualität. Das Qualitätssiegel ist mit Käse- und Laibnummer, Herkunfts- und Fabrikationsdatum versehen und erlaubt es, jedes Stück Appenzeller® Käse auf seine Echtheit zu überprüfen.

Appenzeller® SURCHOIX

Halbhartkäse aus dem Appenzellerland.

Ursprung des Namens	Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Nordostschweiz			
Herstellungsgebiet	Kantone Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau			
Form, Grösse, Gewicht	Rund, Ø 30–33 cm, Höhe 7–9 cm, Gewicht 6,4–7,4 kg			
Besondere Merkmale	Appenzeller® SURCHOIX wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt. Die Kühe werden mit Kräutergras und -heu, nicht aber mit Silage gefüttert. Während der Reifezeit wird der Käse mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt, was ihm seinen kräftig-würzigen Geschmack verleiht. Appenzeller® Käse ist laktosefrei.			
Fettgehalt	Mindestens 48% Fett i.Tr.			
Rinde	Natürlich, rötlich braun, genarbt			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb			
Lochung	Wenige, etwa erbsengrosse Löcher (3–6 mm gross), regelmässig verteilt			
Geschmack	Kräftig-würzig			
Reifungsdauer	4–5 Monate			
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	25 g	Kalorien	394 kcal
	Fett	31 g	Joules	1650 kJ