

Artikelnummer 50720	GTIN-Stück  4 046896 507205	GTIN-Verpackung 94046896507208	eco-ID 74631	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Appenzeller



Qualität

Bio Suisse Knospe, Schweizer Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Schweiz

Zutaten

KUHMILCH* (davon 5% ROHMILCH*), Siedesalz,
Milchsäurekulturen, Lab, Rinde mit Kräuteressenz* behandelt

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Appenzeller® Käse ist eine der ganz großen Schweizer Käsespezialitäten, er wird seit über 700 Jahren nach alter Tradition handwerklich hergestellt. Schon im Mittelalter ließen sich die Mönche des Klosters St. Gallen den Käse schmecken, den sie als Zehntenabgabe von den Appenzellern erhielten. Um das Jahr 1069 baute das Kloster St. Gallen eine Pfarrei "Abbacella" (Abtzelle) woraus sich das heutige Appenzell ableiten lässt. Es war ein äbtischer Gutshof mit Kellern und Speichern, wohin die Bauern ihre Abgaben zu bringen hatten. Aus dieser Zeit, aus dem Jahr 1282, stammt auch die erste urkundliche Erwähnung. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts wurden einheitlich hohe Qualitätsauflagen erstellt und ein streng begrenztes Produktionsgebiet definiert, das die Einzigartigkeit der würzigen Käsespezialität garantiert.

Besonderheiten

Damit die geheimnisvolle Kräutersulz ihre Kraft entfalten kann wird sie mit zahlreichen Kräutern aus der Schweiz, Europa und der ganzen Welt hergestellt. Dabei kommen alle Kräuter aus dem Bio-Anbau oder sogar aus der freien Natur. Seit Herbst 1996 wird Appenzeller® Käse auch aus biologischer Milch nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Er unterscheidet sich äußerlich durch seine Rindenprägung (BIO) und die spezielle BIO-Etikette. Dank natürlicher Reifung ist jeder Appenzeller® Käse frei von Laktose.

Kurzbeschreibung

Schweizer Käsekunst. Fein aromatisch und harmonisch.



Verwendung auf Käseplatten oder im Käsefondue.



Appenzeller Mild-Würzig, 6kg

Appenzeller Mild-Würzig



Artikelnummer 50720	GTIN-Stück  4 046896 507205	GTIN-Verpackung 94046896507208	eco-ID 74631	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Appenzeller®-Knoblibrote

Zutaten für ca. 20 Scheiben: 1 Baguette, in 20 Scheiben geschnitten | 50 g Butter, weich | 2 Knoblauchzehen, gepresst | Salz, Pfeffer; Für den Aufstrich: 200 g Appenzeller®, klein gewürfelt | 2 Tomaten halbiert, entkernt und klein gewürfelt | 2 Stängel Stangensellerie, entkernt und klein gewürfelt | 1 Bund Majoran, Blättchen geschnitten | 3 EL Öl | 1 EL Weißweinessig | Salz | Pfeffer | Blätter des Stangensellerie zum Garnieren

Die Butter mit dem Knoblauch vermischen und würzen. Die Baguettescheiben damit bestreichen und unter dem Grill oder in der Pfanne rösten. Für den Aufstrich alle Zutaten vermischen und auf die Brotscheiben streichen. Mit Stangensellerieblättern garnieren.

Zu jüngeren Käse ist ein körperreicher, aromatischer Weißwein wie Südtiroler Gewürztraminer zu empfehlen; würzigen Appenzeller kombiniert man am besten mit duftigen Rotweinen von feiner Struktur wie etwa Kalterersee.

Quelle Inhalte und Rezept: <https://www.appenzeller.ch/> und <https://www.schweizerkaese.de/>

Herstellung

Das traditionelle Käserhandwerk gehört im Appenzellerland genauso zum behüteten und geliebten Brauchtum wie die Streichmusik, das Talerschwingen und die Bauernmalerei.

Der Appenzeller wird aus thermisierter Milch mit einer Zugabe von ca. 5% Rohmilch hergestellt. Die Milch wird auf etwas über 30°C erwärmt, mit Lab versehen und zum Gerinnen gebracht. Die Gallerte wird mit der Käseharfe zerschnitten, damit die Molke austreten kann. Dann wird auf ca. 50°C nachgebrannt, das Bruch-Molke-Gemisch in Formen gebracht und gepresst. Schließlich werden die Käselaike in Salzlake getaucht. Die Laibe werden mindestens 3 Monate gelagert. Seinen einzigartigen Geschmack verdankt er der liebevollen Pflege mit der Kräutersulz, deren Zusammensetzung ein streng gehütetes Geheimnis ist. Bei ihr sollen aber Anis, Zimt, Gewürznelken, Pfeffer, Weiß- oder Apfelwein, Wasser und Salz eine Rolle spielen.

Der Käsepass auf der Unterseite jedes Laibes bürgt für erstklassige Qualität.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Appenzeller® Käse darf ausschließlich in den Kantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden sowie in Teilen der Kantone St. Gallen und Thurgau nach überliefertem Rezept hergestellt werden.

Die sanfte Hügellandschaft zwischen Bodensee und Säntismassiv liefert reichhaltiges Kräutergras, die optimale Basis für eine naturbelassene Rohmilch.



Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 50720	GTIN-Stück  4 046896 507205	GTIN-Verpackung 94046896507208	eco-ID 74631	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Appenzell
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 %
Lactosegehalt	< 1% %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,3 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Qualität


Bio-Erzeugnis	ja
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit pasteurisierter Kuhmilch und 5% Rohmilch hergestellt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1612 kJ / 389 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,3 g

Artikelnummer 50720	GTIN-Stück  4 046896 507205	GTIN-Verpackung 94046896507208	eco-ID 74631	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack voll und aromatisch, entwickelt bei längerer Reifung eine leichte pikante Note

Geruch mild-würzig

Konsistenz schnittfest, zart

