




Appenzeller Kräftig-Würzig, 6kg

Appenzeller Kräftig-Würzig



Artikelnummer 50722	GTIN-Stück  7 640 110 02 1040	GTIN-Verpackung 97640110021043	eco-ID 153753	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Appenzeller

Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, Bio-Siegel, 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

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Appenzeller® Käse erhält seinen Namen vom Herkunftsgebiet Appenzell. Das genaue, streng begrenzte Produktionsgebiet umfasst neben den Halbkantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden auch Teile der angrenzenden Kantone St. Gallen und Thurgau. 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.

Besonderheiten

Eine lange Geschichte hat auch der Appenzeller® Käse: Seit über 700 Jahren kennt man die Spezialität. Schon im Mittelalter ließen sich die Mönche des Klosters St. Gallen den Käse schmecken, den sie als Zehntenabgabe von den Appenzellern erhielten. Aus dieser Zeit stammt auch die erste urkundliche Erwähnung (1282). Ab Mitte des 20. Jahrhunderts wurden einheitlich hohe Qualitätsauflagen erstellt und ein streng begrenztes Produktionsgebiet definiert.

Kurzbeschreibung

siehe www.vallee-verte.de







Appenzeller Kräftig-Würzig, 6kg

Appenzeller Kräftig-Würzig



Artikelnummer 50722	GTIN-Stück  7 640 110 021040	GTIN-Verpackung 97640110021043	eco-ID 153753	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Zu Appenzeller empfiehlt man Nüsse, Obst aber vor Allem Feigen. Er ist sowohl für die kalte als auch für die warme Küche empfehlenswert.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

Herstellung

Der Appenzeller wird aus thermisierter Milch mit einer Zugabe von ca. 5% Rohmilch hergestellt. Die Milch wird auf 31°C schonend erwärmt, mit Lab versehen und zum Gerinnen stehen gelassen. Die Gallerte wird mit der Käseharfe zerschnitten, damit die Molke austreten kann. Nach einer Erwärmung auf ca. 50°C lässt man die Bruchmasse abtropfen und füllt sie in Käseformen. Nun wird gepresst, um den Rest der Molke zu entfernen und schließlich werden die Käselaike in Salzlake getaucht. Die Laike müssen etwa 3-4 Monate gelagert werden. Während dieser Zeit wird die Rinde mit der Kräutersulz gepflegt, welche aus aromatischen Kräutern wie Anis, Zimt, Gewürznelken, Pfeffer, Weiß -oder Apfelwein, Wasser und Salz besteht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis


Bei 4°C bis 8°C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 50722	GTIN-Stück  7 640 110 02 1040	GTIN-Verpackung 97640110021043	eco-ID 153753	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	< 1% %
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr.	48 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,3 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Region	Appenzell
Produzent	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Oko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Appenzeller Kräftig-Würzig
------------	----------------------------

Gesetzliche Angaben



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



Appenzeller Kräftig-Würzig, 6kg

Appenzeller Kräftig-Würzig



Artikelnummer 50722	GTIN-Stück  7 640 110 021040	GTIN-Verpackung 97640110021043	eco-ID 153753	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Der Geschmack ist voll und aromatisch und entwickelt bei längerer Reifung eine leichte pikante Note.
Geruch	fein-würzig
Konsistenz	schnittfest, zart, mit wenigen, regelmäßig verteilten Löchern