

# Appenzeller jung

Der junge Appenzeller ist eine bekannte Schweizer Käsespezialität, die während mindestens drei Monaten mit einer geheimnisvollen Kräutersulze gepflegt wird. Das Rezept der Kräutersulze ist seit Jahrhunderten ein streng gehütetes Rezept. Hergestellt wird der Klassiker aus naturbelassener, kräftiger Rohmilch, er hat ein mildwürziges und feines Aroma. Der feine Schnittkäse hat eine gelbe bis rötlichbraunen Rinde.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Ziege, Kuh
Herkunft	Schweiz
Frei von	Laktose
Fettgehalt in der Trockenmasse	48%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

**KUH-ROHMILCH**, Salz, Lab, **MILCH**säurebakterien

## Inverkehrbringer

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG  
Industriegebiet Sand 1 77731 Willstätt Deutschland