

Appenzeller Edel 9 Monate

Der edel-würzige Appenzeller ist eine bekannte Schweizer Käsespezialität, die während mindestens 9 Monaten mit einer geheimnisvollen Kräutersulze gepflegt wird. Das Rezept der Kräutersulze ist seit Jahrhunderten ein streng gehütetes Geheimnis. Hergestellt wird der Klassiker aus naturbelassener, kräftiger Rohmilch, er hat ein edel würziges Aroma mit zarten Reifekristallen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz
Frei von	Laktose
Fettgehalt in der Trockenmasse	50%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

100 % **KUH-ROHMILCH**

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland