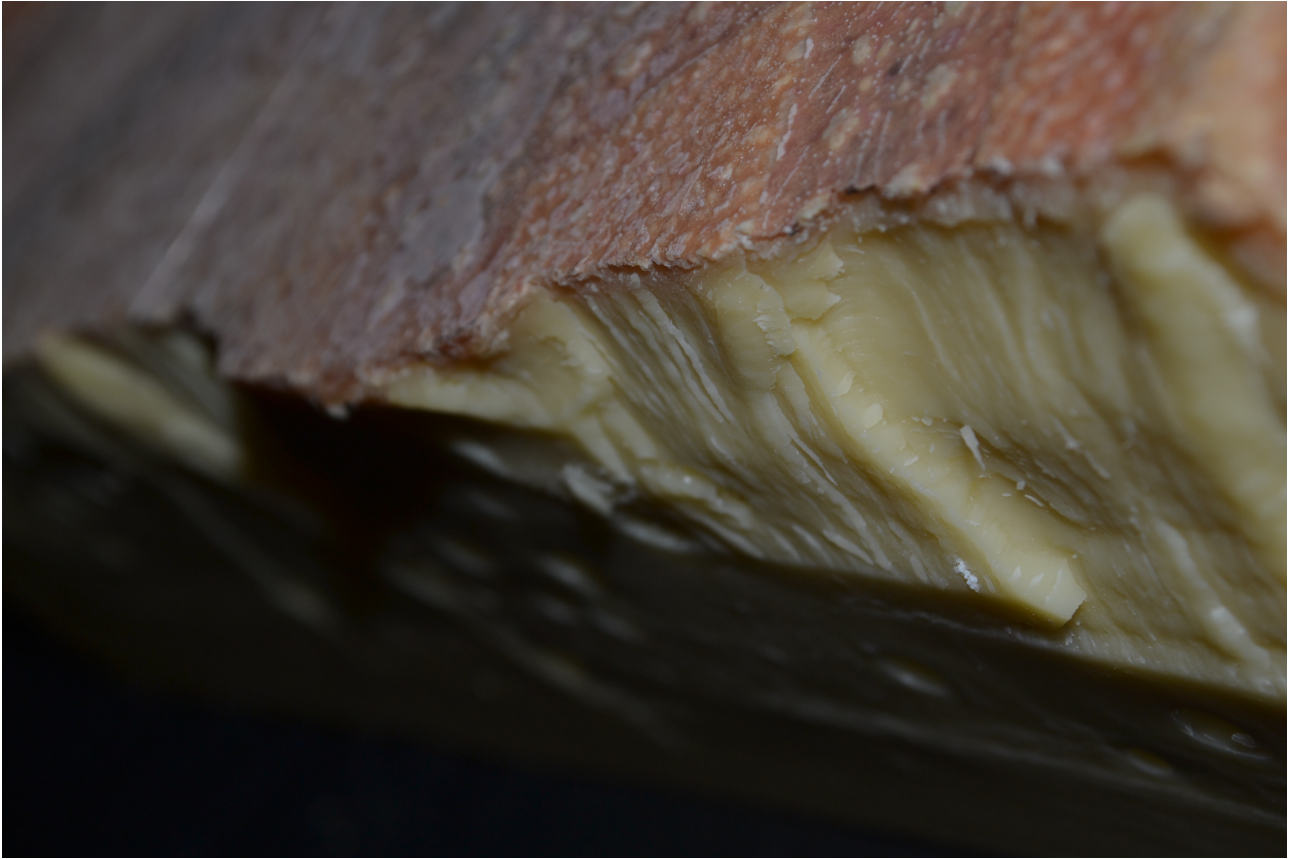


APPENZELLER.



Land van herkomst: Zwitserland

Een Zwitserse klassieker. Een pittige klassieker, wel te verstaan! Evenals de Emmentaler en de Gruyère bereid volgens een 700 jaar oude traditie.

Het glooiende heuvellandschap tussen de Bodensee en het Säntis-massief levert daarvoor de optimale basis: gezond, voedzaam gras met vele kruiden zorgt daar voor de natuurlijke, rauwe melk.

Zijn unieke, pittige smaak dankt deze kaas aan de zogenaamde Kräutersulz, waarmee de kaas gedurende een half jaar behandeld wordt. Dit is een kruidenmengsel, waarvan de samenstelling nog altijd een streng bewaard geheim is. Hierdoor is de kaas bijzonder geurig, kruidig én levert hij een ware smaakexplosie op in de mond.