

Appenzeller

Zwitserland - Valais- Wallis

Fruutig en kruidig



Appenzeller dankt zijn naam aan het gebied waar deze kaas wordt gemaakt. In het jaar 1069 stichtte het klooster van St. Gallen een kleine gemeente in Abba Cella (Appenzell tegenwoordig) In 1282 werd er voor het eerst over deze kaas geschreven. De kaas wordt op 79 boerderijen geproduceerd van de melk van koeien die alleen gras en hooi eten en geen krachtvoer krijgen. De kaas wordt tijdens de rijping gewassen met een mengsel van witte wijn en kruiden. De Appenzeller classique is 3 maanden oud, Surchoix is ouder en pikanter, Extra is extra geselecteerd.

