FONDUE

Bio-Käse

Würziges Schweizer Fondue

Mit Appenzeller und Gruyère



Appenzeller

Hartkäse · Schweiz

Le Gruyère AOP · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

Appenzeller mit seiner Kräuterwürze und zwölf Monate gereifter Le Gruyère AOP werden zu gleichen Teilen geschmolzen. Das ergibt ein kräftiges Fondue mit nussiger Tiefe.

Rezept und Käse
Grundrezept und Käsewissen

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Gruyère aus Rohmilch, Appenzeller aus thermisierter Milch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO