Würziges Schweizer Fondue

Mit Appenzeller und Gruyère



Appenzeller

Art. 70006 · Intercheese

Der Klassiker aus dem Appenzellerland, während der Reife mit Kräutersud gepflegt: saftig, mit feiner Berg- und Kräuterwürze.

Kuhmilch, thermisiert · mind. 48 % Fett i. Tr.
Allergen: Milch · Kälberlab



Le Gruyère AOP · 12 Monate

Art. 70001 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Gruyère AOP aus Heumilch: fruchtig und kräftig nussig.

Kuhmilch, Rohmilch · mind. 45 % Fett i. Tr.
Allergen: Milch · Kälberlab

So könnt ihr es erklären

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

Bei der Zubereitung

Für vier Personen als Hauptgericht, mit 200 g Käse pro Person. Enthält Milch; Brot enthält je nach Sorte glutenhaltiges Getreide, Wein kann Sulfite enthalten. Das Gericht wird beim Erhitzen nicht zuverlässig alkoholfrei.

Naturrinden vor dem Schmelzen sparsam entfernen.

Material bereitlegen

Thekenschilder mit eurem Preis ausfüllen, das passende Plakat aufstellen und das Rezeptblatt zum Mitnehmen anbieten. Der QR-Code führt zu Grundrezept und Käsewissen.

> Freie Verkaufspreise setzt euer Laden. Aktionszeitraum im Laden: 30. November–12. Dezember.