Fondue aus dem Jura

Zwei Comtés von Marcel Petite



Comté Extra/Épicéa AOP · 6–9 Monate

Art. 10102 · Marcel Petite

Nach sechs bis neun Monaten Reife zeigt der Comté Épicéa feine Haselnussnoten und eine erste würzige Tiefe. Sein Teig bleibt geschmeidig.

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



Comté Réserve AOP · 12 Monate

Art. 10146 · Marcel Petite

Zwölf Monate in den Naturkellern von Marcel Petite gereift: kräftige Aromen nach Nuss und feiner Bouillon, gelegentlich mit Salzkristallen.

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

So könnt ihr es erklären

> *„Zwei Comtés von Marcel Petite für ein nussig-würziges Fondue: der jüngere Épicéa und der kräftigere Réserve. Im Rezept werden sie im Verhältnis 60 zu 40 gemischt.“*

Bei der Zubereitung

Für vier Personen als Hauptgericht, mit ca. 200 g Käse pro Person. Als Richtwert gilt ein Verhältnis von 60:40. Enthält Milch; Brot enthält je nach Sorte glutenhaltiges Getreide, Wein kann Sulfite enthalten. Das Gericht wird beim Erhitzen nicht zuverlässig alkoholfrei. Die Variante mit Knollensellerie enthält zusätzlich Sellerie.

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: 14. Dezember–2. Januar.