FONDUE

Bio-Käse

Schweizer Fondueklassiker

Mit Emmentaler AOP und Gruyère



Emmentaler AOP Réserve · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

Le Gruyère AOP · 6 Monate

Hartkäse · Schweiz

Zwölf Monate gereifter Emmentaler AOP und sechs Monate gereifter Gruyère AOP für ein Schweizer Fondue mit nussiger und fein fruchtiger Note. Gemischt wird zu gleichen Teilen.

Rezept und Käse
Grundrezept und Käsewissen

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Beide Käse aus Rohmilch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO