Schweizer Fondueklassiker

Mit Emmentaler AOP und Gruyère



Emmentaler AOP Réserve · 12 Monate

Art. 70004 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Emmentaler AOP aus Schweizer Rohmilch: mild-pikant mit nussiger Note und kleiner Lochung.

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



Le Gruyère AOP · 6 Monate

Art. 70002 · Intercheese

Sechs Monate gereifter Gruyère AOP aus Rohmilch, hergestellt in der Westschweiz: saftig und fruchtig mit feinem Haselnussaroma.

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

So könnt ihr es erklären

> *„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.“*

Bei der Zubereitung

Brot vom Vortag würfeln und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 5–8 Minuten leicht anrösten. Stücke mit Kruste halten besser auf der Fonduegabel.

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: 16.–28. November.