Mildes Hausfondue

Emmentaler aus dem Allgäu, Bergkäse aus Tirol



Allgäuer Emmentaler Herzstück g.U. · Block

Art. 20003 · Käserei Bauhofer

Reifer, nussiger Emmentaler von Bauhofer. Das rindenfreie Herzstück lässt sich gut portionieren und reiben.

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



Hausbergkäse · 4 Monate

Art. 50060 · Sennerei Danzl

Hausbergkäse mit saftigem Teig und cremig-nussigem Geschmack. Er reift vier Monate bei der Sennerei Danzl in Tirol.

Kuhmilch, Rohmilch · mind. 50 % Fett i. Tr.
Allergen: Milch · Kälberlab

So könnt ihr es erklären

> *„Ein mildes, nussiges Fondue aus Hausemmentaler von Bauhofer und vier Monate gereiftem Hausbergkäse von Danzl. Beide Käse werden zu gleichen Teilen gemischt.“*

Bei der Zubereitung

Bei sanfter Hitze schmelzen und regelmäßig rühren. Die Käse bleiben im Verhältnis 1:1; als Gemüse könnt ihr Blumenkohl, Möhren oder Brokkoli empfehlen.

Für vier Personen als Hauptgericht, mit 200 g Käse pro Person. Enthält Milch; 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: 2.–14. November.