Allgäuer Raclette

Baldaufs Raclette aus Bio-Heumilch



Allgäuer Bio-Raclette vom Senn

Art. 20541 · Käserei Baldauf

Raclettekäse aus Allgäuer Bio-Heumilch. Er reift mit Naturrinde, schmeckt feinwürzig und schmilzt cremig.

Kuhmilch, pasteurisiert · mind. 40 % Fett i. Tr.
Allergen: Milch · Tierisches Lab



Baldauf Bio-Raclette · 250 g Scheiben

Art. 20545 · Käserei Baldauf

Baldaufs Raclette gibt es auch fertig geschnitten in der 250-g-Packung – für Kühlregal oder Kiste.

Kuhmilch, pasteurisiert · mind. 40 % Fett i. Tr.
Allergen: Milch · Tierisches Lab

So könnt ihr es erklären

> *„Baldaufs Raclette aus Allgäuer Bio-Heumilch schmilzt cremig im Pfännchen und schmeckt feinwürzig. Er reift mit Naturrinde und ist auch fertig in Scheiben erhältlich.“*

Bei der Zubereitung

Zum Baldauf-Raclette passen Pellkartoffeln und Feldsalat mit Apfel. Statt Feldsalat lässt sich Chicorée verwenden.

200 g Käse pro Person. Die Mengen sind für vier Personen als Hauptgericht gedacht. Enthält Milch.

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.