Französisches Raclette

Mit Raclette und Morbier von Marcel Petite



Raclette · Marcel Petite

Art. 10105 · Marcel Petite

Milder Raclette aus französischer Rohmilch, mit Naturrinde gereift. Von Marcel Petite, als 6-kg-Laib.

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



Morbier AOP

Art. 10250 · Fromageries Petite

Morbier AOP aus Rohmilch mit der typischen Linie aus Pflanzenasche: buttrig im Teig und mit sehr gutem Schmelz.

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

So könnt ihr es erklären

> *„Zwei französische Rohmilchkäse von Marcel Petite fürs Raclette: mild-feiner Raclette und buttrig-würziger Morbier AOP mit seiner typischen Linie aus Pflanzenasche.“*

Bei der Zubereitung

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: 14. Dezember–2. Januar.