

BIO-KÄSE

Raclette Rauch

Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 48 % Fett i. Tr. · Mikrobielles Lab
Allergen: **Milch**

BIO

Raclette Rauch

Art. 10162 · Biodéal

Über Buchenholz geräucherter Raclettekäse: mild, feinschmelzend und dezent rauchig.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 10 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-10

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Raclette Rauch

Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 48 % Fett i. Tr. · Mikrobielles Lab
Allergen: Milch

BIO

Raclette Rauch

Art. 10162 · Biodéal

Über Buchenholz geräucherter Raclettekäse: mild, feinschmelzend und dezent rauchig.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 10 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-10

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Raclette Rauch

Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 48 % Fett i. Tr. · Mikrobielles Lab
Allergen: Milch

BIO

Raclette Rauch

Art. 10162 · Biodéal

Über Buchenholz geräucherter Raclettekäse: mild, feinschmelzend und dezent rauchig.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 10 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-10

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Raclette Rauch

Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 48 % Fett i. Tr. · Mikrobielles Lab
Allergen: Milch

BIO

Raclette Rauch

Art. 10162 · Biodéal

Über Buchenholz geräucherter Raclettekäse: mild, feinschmelzend und dezent rauchig.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 10 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-10

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026