

BIO-KÄSE

Raclette Nature

Schnittkäse · Frankreich

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

BIO

Raclette Nature

Art. 10191 · Biodéal

Klassischer französischer Raclettekäse: mild und feinschmelzend.

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 Nature

Schnittkäse · Frankreich

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

BIO

Raclette Nature

Art. 10191 · Biodéal

Klassischer französischer Raclettekäse: mild und feinschmelzend.

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 Nature

Schnittkäse · Frankreich

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

BIO

Raclette Nature

Art. 10191 · Biodéal

Klassischer französischer Raclettekäse: mild und feinschmelzend.

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 Nature

Schnittkäse · Frankreich

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

BIO

Raclette Nature

Art. 10191 · Biodéal

Klassischer französischer Raclettekäse: mild und feinschmelzend.

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