

BIO-KÄSE

Raclette Pfeffer

Schnittkäse · Österreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 55 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Raclette Pfeffer

Art. 50163 · Käserei Plangger

Raclettekäse aus Heumilch mit grünem Pfeffer im Teig: buttrig, zartschmelzend und pikant.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen, grüner Pfeffer*. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 6–8 Wochen
Bio Austria · AT-BIO-402

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026

BIO-KÄSE

Raclette Pfeffer

Schnittkäse · Österreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 55 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Raclette Pfeffer

Art. 50163 · Käserei Plangger

Raclettekäse aus Heumilch mit grünem Pfeffer im Teig: buttrig, zartschmelzend und pikant.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen, grüner Pfeffer*. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 6–8 Wochen
Bio Austria · AT-BIO-402

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Raclette Pfeffer

Schnittkäse · Österreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 55 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Raclette Pfeffer

Art. 50163 · Käserei Plangger

Raclettekäse aus Heumilch mit grünem Pfeffer im Teig: buttrig, zartschmelzend und pikant.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen, grüner Pfeffer*. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 6–8 Wochen
Bio Austria · AT-BIO-402

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026

BIO-KÄSE

Raclette Pfeffer

Schnittkäse · Österreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 55 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Raclette Pfeffer

Art. 50163 · Käserei Plangger

Raclettekäse aus Heumilch mit grünem Pfeffer im Teig: buttrig, zartschmelzend und pikant.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen, grüner Pfeffer*. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 6–8 Wochen
Bio Austria · AT-BIO-402

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026