Raclette-Trio

Natur, Rauch und Pfeffer



Raclette Nature

Art. 10191 · Biodéal

Klassischer französischer Raclettekäse: mild und feinschmelzend.

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



Raclette Rauch

Art. 10162 · Biodéal

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

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



Raclette Pfeffer

Art. 50163 · Käserei Plangger

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

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

So könnt ihr es erklären

> *„Drei Sorten für den Racletteabend: Raclette Nature mild und feinschmelzend, Raclette Rauch über Buchenholz geräuchert, Raclette Pfeffer aus Heumilch mit grünem Pfeffer im Teig.“*

Bei der Zubereitung

Wirsing und Zwiebeln getrennt auf den Tisch stellen. So lässt sich die Mischung für jedes Pfännchen selbst wählen.

225 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: 30. November–12. Dezember.