

BIO-KÄSE

Vercorette · Raclette aus dem Vercors

Schnittkäse · Vercors · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 53 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Vercorette

Art. 10406 · Coopérative Vercors Lait

Raclettekäse der Coopérative Vercors Lait aus dem Vercors. Er reift in Kellern der Region, schmeckt würzig und schmilzt zart.

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

Reife: 8 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Vercorette · Raclette aus dem Vercors

Schnittkäse · Vercors · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 53 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Vercorette

Art. 10406 · Coopérative Vercors Lait

Raclettekäse der Coopérative Vercors Lait aus dem Vercors. Er reift in Kellern der Region, schmeckt würzig und schmilzt zart.

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

Reife: 8 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Vercorette · Raclette aus dem Vercors

Schnittkäse · Vercors · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 53 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Vercorette

Art. 10406 · Coopérative Vercors Lait

Raclettekäse der Coopérative Vercors Lait aus dem Vercors. Er reift in Kellern der Region, schmeckt würzig und schmilzt zart.

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

Reife: 8 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Vercorette · Raclette aus dem Vercors

Schnittkäse · Vercors · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 53 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Vercorette

Art. 10406 · Coopérative Vercors Lait

Raclettekäse der Coopérative Vercors Lait aus dem Vercors. Er reift in Kellern der Region, schmeckt würzig und schmilzt zart.

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

Reife: 8 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026