Raclette aus Frankreich & Italien

Mit Vercorette und Fontal



Vercorette · Raclette aus dem Vercors

Art. 10406 · Coopérative Vercors Lait

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

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



Fontal

Art. 80242 · Tomasoni

Junger, halbfester Schnittkäse von Tomasoni: buttrig und sahnig im Geschmack. Im Pfännchen die milde Ergänzung zum würzigen Vercorette.

Kuhmilch, pasteurisiert · mind. 47 % Fett i. Tr.
Allergen: Milch · Kälberlab

So könnt ihr es erklären

> *„Würziger Vercorette aus dem französischen Vercors und buttrig-sahniger Fontal von Tomasoni aus Italien: zwei Käse für abwechslungsreiche Raclettepfännchen.“*

Bei der Zubereitung

200 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: 16.–28. November.