

Käseaktion

Raclette und Fondue in der Winterzeit bis Ende Febr. 2024

ÖKOKISTE
Kirchdorf

Raclette

Unsere Raclette-Käsevielfalt

Wir haben für Sie die gesamte Winterzeit bis Ende Februar verschiedene Raclette-Käsesorten aus der Schweiz, Frankreich, Italien und Deutschland im Sortiment. Raclettekäse eignet sich nicht nur für die Zubereitung im Raclette, sondern auch zum Gratinieren von Aufläufen oder für Käsesauce. Alle unsere Käsesorten werden für Sie frisch von großen Laiben geschnitten. Sie erhalten somit Stückware. Wir empfehlen den Käse vor dem Essen vorzubereiten, denn frisch gekühlt lässt er sich mit einem großen Messer leicht in Scheiben schneiden. Die Rinde aller Raclette-Käsesorten ist verzehrbar!

Pro Person rechnet man mit ca. 200 g bis 250 g Raclette-Käse.

Sie können die Sorten einzeln mit Gewicht nach Wunsch bestellen (Mindestgewicht ca. 200 g) oder Sie wählen unser Raclette-Käse-Paket zum Vorteilspreis.



Raclette-Käse-Sorten

Allgäuer Raclette (Allgäu)
aromatischer und zart schmelzender
Käse aus dem Allgäu 21,90 €/kg

Schweizer Berg-Raclette (CH)
der Klassiker aus der Schweiz! Fein-
würzig, vollmundig im Geschmack
24,90 €/kg

„Alpstein“ - Appenzeller (CH)
schweizer Bergkäse aus Appenzell
26,90 €/kg

Raclette „du Vercors“ (FR)
französischer Klassiker, gereift in
urigen Kellern und in sorgsamer
Handarbeit affinert 25,90 €/kg

Schweizer Raclette Rosalie (CH)
würzig-rahmig, mit rosa Pfefferbeeren
27,90 €/kg

Schafkäse

Hoodammer Schafkäse *jung*
junger Gouda; sahnig-mild, karamel-
lig im Geschmack 41,90 €/kg

Hier bestellen:

Weitere Käsesorten für die kalte
Jahreszeit finden Sie in unserem
Onlineshop unter „Angebote“:

Käseangebot Raclette & Fondue

Raclette-Käse-Paket

4 Sorten zum Aktionspreis!

1 kg gut schmelzender Käse zum
Vorteilspreis: je ca. 250 g Allgäuer Ra-
clette, Schweizer-Raclette, „Alpstein“
und „du Vercors“ (s. oben rechts)
21,90 €/Paket

Zubereitung: 1,2 kg Fondue-Käse
entrinden und grob raspeln. Den
Fonduetopf mit einer Knoblauchze-
he ausreiben und den Käse mit 600
ml Weißwein und 1 EL Zitronensaft
zugeben und auf dem Herd unter
Rühren schmelzen lassen. Nach
Belieben 6 EL Kirschwasser mit 5 TL
Speisestärke zugeben und aufkochen
lassen, dann mit Muskat, Pfeffer,
Paprika würzen.

Fondue-Käse-Sorten

Klassische Sorten frisch vom Laib
geschnitten für original Schweizer
Käsefondue. Gewicht nach Wunsch;
zum Selberraspeln.

Schweizer Gruyère AOP
supernussig; kristalline Teigstruktur,
18 Monate gereift! 49,90 €/kg

Ur-Emmentaler AOP *extra*
schweizer Emmentaler, pikant-nussig,
12 Monate gereift! 44,50 €/kg

Schilcher Extra („Appenzeller“)
ausgeprägt würzig, mit Kristallen im
Teig, 7 Monate gereift 30,50 €/kg

„Der Gschmackige“
fein-würzig, auch für Raclette geeig-
net 29,50 €/kg

Bayerischer Bergkäse *mittelalt*
würzig-herzhaft 24,90 €/kg

Fontal
cremig-schmelzend 29,50 €/kg

Fürs Advent-Frühstück

Feigen Lenz
weihnachtlicher Rohmilch-Käse mit fei-
nen Gewürzen und Feigen-Topping von
der Käserei Wohlfahrt 29,90 €/kg



Fondue

Klassisches Käse-Fondue

Schweizer Käsefondue wird klassi-
scherweise mit **Gruyère und Em-
mentaler** zubereitet. **Alpstein oder
andere Bergkäsesorten** können nach
Belieben hinzugefügt werden.

**Pro Person rechnet man 150 - 200 g
Fondue-Käse (gemischte Sorten).**



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037