

Käseaktion

Raclette und Fondue in der Winterzeit ab KW 49

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Raclette

Einfach zum Dahinschmelzen ...

Nach urtümlicher Walliser Art wird ein halber Laib von besonders feinschmelzendem Vollfettkäse so nahe ans Feuer gelegt, dass dieser langsam zu schmelzen beginnt. Sobald der Käse schmilzt, wird etwas davon auf

einen Teller abgeschabt. Bereits in mittelalterlichen Klosterhandschriften aus der Schweiz findet der am offenen Feuer geschmolzene und mit einem Spatel auf ein Stück Brot oder über Kartoffeln geschabte (französisch: racler = schaben, kratzen) „Bratchäs“ als besonders nahrhafte Speise der Alpirten Erwähnung.

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

Leckere Beilagen zum Raclette aus unserem Sortiment

Zuckermais, Gurkinis, Ananasstücke im Glas, Rote Bete in Scheiben, diverse Saucen z.B. Mexican Salsa Sauce, Curry-Mango-Sauce, Cajun Island Sauce ...

Raclette-Angebot

Weitere Käsesorten für die kalte Jahreszeit finden Sie in unserem Raclette-Angebot im Online Shop.

Hier der Link zum Angebot im Shop

Raclette-Käse-Paket

zum Aktionspreis!

Das Raclette-Käse-Paket mit 4 Sorten gut schmelzendem Käse, ca. 1 kg: je ca. 250 g Gschmackiger -, Schweizer -, Appenzeller -, Französischer Raclette-Käse **19,90 €/kg**



Fondue

Der Legende nach soll im 13. Jahrhundert ein Mönch namens Vacarinus das Käsefondue erfunden haben. Um in der Fastenzeit nicht auf Käse verzichten zu müssen, erwärmte der Mönch diesen einfach und verspeiste dann

Fondue-Käse-Paket

Allgäuer Käse-Fondue

Schon fix und fertig, 300 g: Drei hochwertige, grob geraspelte Käsesorten für feurige Fondue-Abende! **5,99 €/Packung**

eine leckere „Suppe“. Die strengen Fasten-Regeln wurden eingehalten!

Fondue lässt sich wunderbar vorbereiten! Traditionell gehört ein Schuss Kirsch, trockener Weißwein und etwas Knoblauch ins Schweizer Käsefondue. Die Säure des Weins verhindert ein Verklumpen.

Raclette-Käse Sorten

Der Gschmackige

Zergeht auf der Zunge, einfach lecker **22,50 €/kg**

Schweizer Berg Raclette

Fein-würzig, vollmundig im Geschmack **23,90 €/kg**

„Alpstein“

Schweizer Bergkäse aus Appenzell **23,50 €/kg**

Vercorette Raclette

Vercorette reift in uralten Kellern und wird in sorgsamster Handarbeit affinert. **25,50 €/kg**

Für Kuhmilchallergiker

Kuhmilchallergiker müssen nicht auf Raclette verzichten ...

Schafkäse nach Gouda-Art

Sahnig-mild, karamellig im Geschmack **32,50 €/kg**

Ziegenkäse nach Gouda-Art

Cremig, mild und gar nicht zickig **27,50 €/kg**

Fondue-Käse Sorten

Ausgewählte Sorten zum „Selber-raspeln“

Vacherin Fribourgeois AOC

Klassischer Fondue-Käse aus der Westschweiz, für „Fondue moitié-moitié“ **31,50 €/kg**

Schilcher-Extra

Käsekunst aus dem Appenzellerland, würziges Aroma. **26,90 €/kg**

Bayerischer Bergkäse

Würzig-herzhaft **19,50 €/kg**

Schweizer Gruyère Supreme

Supernussig und mit 10 Monaten herrlich reif **36,00 €/kg**



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

© Ökokiste Kirchdorf

DE-ÖKO-037

