

## Unser Raclette-Käseangebot in der Winterzeit (ab KW 49) einfach zum Dahinschmelzen ....

Der Winter ist die Saison des Käse-Erwärmens in Form von **Raclette** oder **Fondue**. 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. Über die Jahrhunderte haben sich zahlreiche Bräuche und vielerlei Rezepte rund um den Raclette-Käse und dessen genussvollen Verzehr in gemütlicher Runde geformt.

### Das Raclette-Käse-Paket mit 4 Sorten gut schmelzendem Käse!

<b>1499 Raclette-Käse-Paket,</b> <i>je 250 g Gschmackiger -, Schweizer -, Appenzeller -, Französischer Raclette-Käse</i>	<b>19,90 €/kg</b>	<b>ca. 1 kg</b>
---	-------------------	-----------------

### Oder Sie bestellen die einzelnen Raclette-Käse Sorten ganz individuell!

<b>8201 „Der Gschmackige“</b> <i>Der schmilzt schon beim Hingucken...</i>	<b>22,00 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 5,50 €</b>
<b>1012 Schweizer Berg Raclette</b> <i>Fein-würzig, vollmundig im Geschmack und mit besten Schmelzeigenschaften</i>	<b>23,90 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 5,50 €</b>
<b>1091 Appenzeller „Alpstein“</b> <i>Der kräftig-würzige Schweizer für Kenner!</i>	<b>23,50 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 5,90 €</b>
<b>1311 Vercorette Raclette</b> <i>Vercorette reift in uralten Kellern und wird in sorgsamster Handarbeit affinert.</i>	<b>25,50 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 6,40 €</b>

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

### Kuhmilchallergiker müssen nicht auf Raclette verzichten....

<b>1429 Schafgouda</b> <i>Sahnig-mild, karamellig im Geschmack und kein bisschen aufdringlich</i>	<b>32,50 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 8,10 €</b>
<b>1380 Ziegengouda</b> <i>Cremitig, mild, und gar nicht zickig =), mit der leichten Note frischer Kräuter!</i>	<b>27,50 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 7,00 €</b>

### Fondue-Käse, schon fix und fertig oder ausgewählte Sorten zum „Selberraspeln“

<b>1255 Allgäuer Käse-Fondue, 300g</b> <i>Drei hochwertige, grob geraspelte Käsesorten für feurige Fondue-Abende!</i>		<b>5,99 € / Packung</b>	
<b>1347 Allgäuer Emmentaler</b> <i>Nussig ausgereifte Laibware!</i>	<b>18,50 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 4,60 €</b>
<b>8476 Schilcher-Extra</b> <i>Mit ersten Kristallen und ausgeprägt würziges Aroma. Das Appenzellerland lässt grüßen!</i>	<b>26,00 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 6,50 €</b>
<b>1463 Bayerischer Bergkäse</b> <i>Würzig-herzhaft</i>	<b>19,50 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 4,80 €</b>
<b>1015 Schweizer Gruyère Supreme</b> <i>Klassisch, supernussig und mit 10 Monaten herrlich reif</i>	<b>36,00 €/kg</b>	<b>ca. 250 g</b>	<b>ca. 9,00 €</b>

### Alle Raclettekäse eignen sich auch wunderbar für's Fondue!