



INTERCHEESE

Käsekellerei Beromünster

AKTUELL SEPTEMBER 2022

NEU



Schafmutschli (Napf)

Artikel Nr. Einheit

103519 ● 1/1 Laib; 0.5kg

BESTELLMENGE:

AB DEM 19.09.22 VERFÜGBAR



Entlebucher Kürbiskernkäse

Artikel Nr. Einheit

100481 ● 1/1 Laib; 4.2kg

BESTELLMENGE:

AB SOFORT VERFÜGBAR



Brie Kürbis

Artikel Nr. Einheit

100819 ● 1/2 Laib; 0.7kg

BESTELLMENGE:



LE MONDE L'ADORE

Vacherin Mont - D'or

Artikel Nr. Einheit

100828 ● 1/1 Laib; 0.44kg mini

100832 ● 1/1 Laib; 1.4kg mittel

100831 ● 1/1 Laib; 3.0kg gross

100986 ● 1/1 Laib; 0.5kg mini BIO



Alle Vacherin Mont - D'or - Angebotsformen sind ab dem 19.09.2022 wieder erhältlich!

Vacherin Mont - D'or im Ofen:

Den Vacherin in der Spanschachtel mit zwei Lagen Alufolie einpacken und in eine Gratinform stellen (falls trotz der Alufolie etwas ausläuft).

Die obere Rinde mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Weisswein draufgiessen und im vorgeheizten Ofen auf 200 Grad 20-30 Minuten backen. Die Rinde aufreissen und mit Brot oder Kartoffeln geniessen.