



INTERCHEESE

Käsekellerei Beromünster

AKTUELL SEPTEMBER 2023



Vacherin Fribourgeois AOP classic

Artikel Nr. Einheit

100550 ● 1/1 Laib; 7.0kg

100552 ● 1/2 Laib; 3.5kg

BESTELLMENGE:



Vacherin Fribourgeois AOP Rohmilch

Artikel Nr. Einheit

100559 ● 1/1 Laib; 7.0kg

BESTELLMENGE:



Vacherin Fribourgeois AOP entrindet vac.

Artikel Nr. Einheit

100558 ● 1/1 Laib; 6.0kg

BESTELLMENGE:



Entlebucher Oliven Bergkäse

Artikel Nr. Einheit

102144 ● 1/1 Laib; 4.0kg

BESTELLMENGE:



Entlebucher Hopfenbergkäse

Artikel Nr. Einheit

100383 ● 1/1 Laib; 4.0kg

BESTELLMENGE:



Brie Marroni und Kürbis

Artikel Nr. Einheit

100820 ● 1/2 Laib; 0.7kg Marroni

100819 ● 1/2 Laib; 0.7kg Kürbis

BESTELLMENGE:



LE MONDE L'ADORE



Artikel Nr. Einheit

100828 ● 1/1 Laib; 440gr mini

100832 ● 1/1 Laib; 1.2kg mittel

100831 ● 1/1 Laib; 3.0kg gross

100986 ● 1/1 Laib; 550gr mini „BIOVK“

**ALLE ANGEBOTSFORMEN
SIND AB 18.09.2023
WIEDER ERHÄLTlich**

REZEPT IM OFEN:

DEN VACHERIN IN DER SPANSCHACHTEL MIT ZWEI LAGEN ALUFOLIE EINPACKEN UND IN EINE GRATINFORM STELLEN (FALLS TROTZ DER ALUFOLIE ETWAS AUSLÄUFT). DIE OBERER RINDE MIT EINER GABEL MEHRMALS EINSTECHEN. WEISSWEIN DRAUFGIESSEN UND IM AUF 200°C VORGEHEIZTEN OFEN 20-30 MINUTEN BACKEN. DIE RINDE AUFREISSEN. MIT BROT ODER KRTOFFELN GENIESSEN.

