

Bester Käse

... für Ihr Weihnachtsmenü



Bestellnr.:



Meine Weihnachts-Bestellung:

| Feine Käse-Spezialitäten <small>(Preise auf Anfrage an der Käsetheke)</small> | Stück/Gewicht |
|--|---------------|
| Comté AOP | |
| Alberts Orangenpfeffer | |
| Frischkäse mit Räucherlachs | |
| Snowdonia Truffle Trove | |
| Bio Nuss Rebell | |
| Fromager d'Affinois Trüffel | |
| Epoisses Germain AOP | |
| Emmi Tête de Moine Reserve | |
| Roquefort Papillon | |
| Raclette-Vielfalt | |
| Demeter Heumilch-Raclette | |
| Raclette mit Kräutermantel | |
| Unsere Heimat – echt & gut Raclettekäse | |
| Ziegenraclette | |

| Sonstiges <small>(Preise auf Anfrage an der Käsetheke)</small> | Stück/Gewicht |
|--|---------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Ich hole die Waren am

um

Uhr hier an der Theke ab.

Name

Telefon

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens **Donnerstag, 12.12.2024** an der Käsetheke ab.

Datenschutzhinweis: Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO finden Sie im Markt. Bei Fragen hierzu melden Sie sich bitte vor Ort bei der Marktleitung.

... denken Sie auch an
Ihre Fleisch- und Fischbestellung.
Passende Bestelllisten liegen
an der Theke aus.

Wir wünschen Ihnen

frohe Weihnachten!



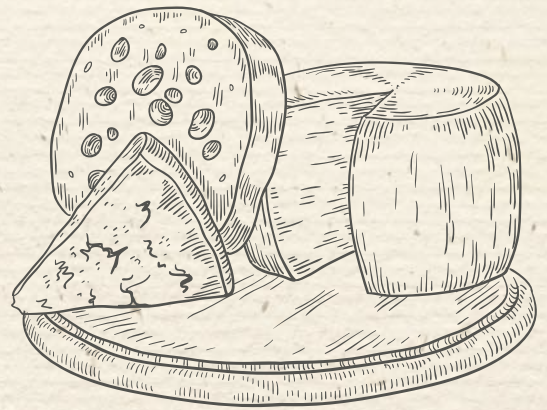
Wir ♥ Lebensmittel.

Bestellnr.:



Bester Käse

... für Ihr Weihnachtsmenü



Comté AOP

Französischer Hartkäse aus Rohmilch, mind. 45% Fett i. Tr., mind. 12 Monate gereift, nussig-aromatischer Geschmack, feste Konsistenz, rustikale Naturrinde, 100 g



Alberts Orangenpfeffer

Deutscher Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr. aus bester Allgäuer Milch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Orangenpfeffer veredelt, feinwürzig, weich, cremig, 100 g



Aus eigener Herstellung

Frischkäse mit Räucherlachs

Landfrischkäse mind. 70% Fett i. Tr. und Räucherlachs mit feinem Schnittlauch abgerundet, 100 g



Snowdonia Truffel Trove

Britischer Hartkäse, mind. 52% Fett i. Tr., extra gereifter Cheddar-Käse mit schwarzem Sommertrüffel, 150 g



Bio Nuss Rebelle

Österreichischer Schnittkäse aus Bio-Bergbauern-Heumilch, mind. 50% Fett i. Tr., mit knackigen Walnusstückchen im Teig, aromatisch, sahnig mild, 100 g



Fromager d'Affinois Trüffel

Französischer Weichkäse mit Trüffel aus Kuhmilch, mind. 60% Fett i. Tr., milde weiße Rinde, elfenbeinfarbig mit geschmeidiger Konsistenz, fein aromatisch im Geschmack, 100 g



Epoisses Germain AOP

Französischer Weichkäse, mind. 50% Fett i.Tr. intensiv, aromatisch, weich, cremig, 100 g



Emmi Tête de Moine Reserve

Schweizer Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 51% Fett i. Tr., mind. 2,5 Monate gereift, Heugeschmack, mäßig gesalzen und leicht pikant, 400 g



Roquefort Papillon

Französischer halbfester Schnittkäse aus Schafs-Rohmilch, mind. 52% Fett i. Tr., sehr sahniger, aber kräftiger Geschmack, 100 g

Raclette-Vielfalt



Demeter Heumilch-Raclette

Deutscher Schnittkäse, mind. 50% Fett i. Tr., aus Demeter Heumilch von Kühen mit Hörnern, mit Kräutern und Knoblauch verfeinert, sahnig-milder Geschmack, 100 g



Raclette mit Kräutermantel

Schweizer Schnittkäse, mind. 45% Fett i.Tr. Rinde mit Kräutermantel. Würziger Geschmack, harmonische Kräuter, zartschmelzend, laktose- und glutenfrei, 100 g



Unsere Heimat – echt & gut Raclettekäse

Deutscher Schnittkäse, mind. 50% Fett i. Tr., milder, leicht sahniger Geschmack, zart-geschmeidig, 100 g



Ziegenraclette

Französischer Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Naturrinde, zart-schmelzend, aromatisch, 100 g