

Käseaktion

Raclette und Fondue in der Winterzeit bis Ende Jan. 2026

ÖKOKISTE
Kirchdorf

Raclette

Unsere Raclette-Käsevielfalt

Wir haben für Sie die gesamte Winterzeit bis Ende Februar verschiedene Raclette-Käsesorten aus der Schweiz, Frankreich, Italien und Deutschland im Sortiment. Raclettekäse eignet sich nicht nur für die Zubereitung im Raclette, sondern auch zum Gratinieren von Aufläufen oder für Käsesauce. Alle unsere Käsesorten werden für Sie frisch von großen Laiben geschnitten. Sie erhalten somit Stückware. Wir empfehlen den Käse vor dem Essen vorzubereiten, denn frisch gekühlt lässt er sich mit einem großen Messer leicht in Scheiben schneiden. Die Rinde aller Raclette-Käsesorten ist verzehrbar!

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

Sie können die Sorten einzeln mit Gewicht nach Wunsch bestellen (Mindestgewicht ca. 200 g) oder Sie wählen unser Raclette-Käse-Paket zum Vorteilspreis.



Hier bestellen:

Weitere Käsesorten für die kalte Jahreszeit finden Sie in unserem Onlineshop unter „Angebote“:

Käseangebot Raclette & Fondue

Raclette-Käse-Paket

4 Sorten zum Aktionspreis!

1 kg gut schmelzender Käse zum Vorteilspreis: je ca. 250 g Allgäuer Raclette, Schweizer Raclette, „Alpstein“ und „Vilactée“ (s. oben rechts)
23,90 €/Paket



Fondue

Klassisches Käse-Fondue

Schweizer Käsefondue wird klassischerweise mit **Gruyère und Emmentaler** zubereitet. **Alpstein oder andere Bergkäsesorten** können nach Belieben hinzugefügt werden.

Pro Person rechnet man 150 - 200 g Fondue-Käse (gemischte Sorten).

Zubereitung: 1,2 kg Fondue-Käse entrinden und grob raspeln. Den Fonduetopf mit einer Knoblauchzehe ausreiben und den Käse mit 600 ml Weißwein und 1 EL Zitronensaft zugeben und auf dem Herd unter Rühren schmelzen lassen. Nach Belieben 6 EL Kirschwasser mit 5 TL Speisestärke zugeben und aufkochen lassen, dann mit Muskat, Pfeffer, Paprika würzen.

Fondue-Käse-Sorten

Klassische Sorten frisch vom Laib geschnitten für original Schweizer Käsefondue. Gewicht nach Wunsch; zum Selberraspeln.

Schweizer Gruyère AOP

supernussig; kristalline Teigstruktur, 24 Monate gereift! **54,90 €/kg**

Raclette-Käse-Sorten

Allgäuer Raclette (Allgäu)

aromatischer und zart schmelzender Käse aus dem Allgäu **21,90 €/kg**

Schweizer Berg-Raclette (CH)

der Klassiker aus der Schweiz! Feinwürzig, vollmundig im Geschmack **26,90 €/kg**

„Alpstein“ - Appenzeller (CH)

kräftiger und würziger schweizer Bergkäse aus Appenzell **29,90 €/kg**

Raclette „Vilactée“ (FR)

französischer Klassiker - mild und zartschmelzend **28,90 €/kg**

Allgäuer Raclette in Scheiben

aromatisch-pikant; vorgeschnitten in Scheiben, 300 g pro Pack. **6,99 €/kg**

Schafkäse

Hoodammer Schafkäse jung

junger Gouda; sahnig-mild, karamellig im Geschmack **41,90 €/kg**

Emmentaler AOP *extra alt*

schweizer Emmentaler, pikant-nussig, 12 Monate gereift! **45,90 €/kg**

Schilcher Extra („Appenzeller“)

ausgeprägt würzig, mit Kristallen im Teig, 7 Monate gereift **33,90 €/kg**

„Der Gschmackige“

fein-würzig, auch für Raclette geeignet **32,90 €/kg**

Bayerischer Bergkäse *mittelalt*

würzig-herzhaft **25,90 €/kg**

Fontal

cremig-schmelzend **29,90 €/kg**

Fürs Advent-Frühstück

Schweizer Trüffelperle

würzig-nussig mit feiner Trüffelnote aus dem Piemont **41,90 €/kg**



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

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037