



Vacherin Mont d'Or

Saison 2017 / 2018



Lieferung ab KW 38 !

Die berühmte Holzschachtel verbirgt den wertvollen Käse mit seinem Gürtel aus einheimischem Tannenholz, der ihm die typische Holznote verleiht.



**Art.Nr. 2885 Vacherin Mont d'Or 400g 45% Fett i.Tr.
10 Stück im Karton / Restlaufzeit 20 Tage / Rohmilch**



**Art.Nr. 2898 Vacherin Mont d'Or 45% Fett i.Tr.
2 Lb. à ca. 2,2kg im Karton / Restlaufzeit 20 Tage / Rohmilch**

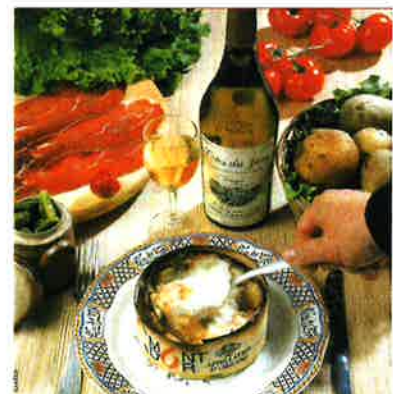
Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen oder Fondue mit Vacherin Mont d'Or

Zutaten für 4 Personen:

1 Vacherin Mont d'Or
Trockener Weißwein
Kartoffeln
Geräucherter Schinken

Zubereitung:

Befeuchten Sie die Mont D'or Schachtel für ca. 15 Minuten.
Stechen Sie ein kleines Loch von einigen cm Durchmesser mitten in die Rinde ein.
Gießen Sie trockenen Weißwein in die Öffnung ein und schieben Sie den Mont d'Or in den heißen Backofen für ca. 20 Minuten. Das befeuchtete Holz brennt nicht und der Käse schmilzt. Es entfalten sich delikate Aromen mit leichten holzigen Nuancen.
Reichen Sie dazu geschwellte Kartoffeln bestreut mit frischem Pfeffer und geräucherter Schinken. Unverwechselbar !





Vacherin Mont d'Or

Saison 2017 / 2018



... aus Frankreich



Art.Nr. 2880 Vacherin Mont d'Or Petit Constant 400g 45% Fett i.Tr.
12 Stück im Karton / Restlaufzeit 18 Tage / **Rohmilch**



Art.Nr. 2881 Vacherin Mont d'Or Petit Constant 620g 45% Fett i.Tr.
6 Stück im Karton / Restlaufzeit 18 Tage / **Rohmilch**



Art.Nr. 2882 Vacherin Mont d'Or Petit Constant 45% Fett i.Tr.
3 Lb. à ca. 2,5kg im Karton / Restlaufzeit 18 Tage / **Rohmilch**

!!! AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS - LIEFERUNG IM AKTIONSZEITRAUM !!!
!!! ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN !!!

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG - Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt/Sand - Telefon 07852/42 0 Telefax 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de