



# Raclette und Fondue 2025

**Aktionszeitraum  
01.09.2025 bis 31.12.2025**



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage [www.kaesescheer.de](http://www.kaesescheer.de)

CARL FR. SCHEER GmbH & Co. KG - Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt-Sand  
Telefon: +49 7852 42-0 - Fax: +49 7852 42-253  
[info@kaesescheer.de](mailto:info@kaesescheer.de) - [www.kaesescheer.de](http://www.kaesescheer.de)



|                     |                                          |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2472</b> | <b>RACLETTE SORTIMENT ENTREMONT 600g</b> | <b>48%</b>  | <b>RL</b>  | <b>20</b>   | <b>VPE</b> | <b>4</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                                          | <b>600g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Mindestens 8 Wochen gereift.

Ein Auswahl von 3 Raclettesorten, die den Gaumen aller Raclette-Liebhaber verzaubert: natur für Tradition, Weißwein für Originalität, 3Pfeffer für Intensität.

Eine praktische und moderne Verpackung dank einer Präsentationsablage am Tisch, mit Sichtfenster.

Das 600g-Format, das sich für gesellige Racletterunden eignet, mit 9 pfannengerechten Scheiben pro Sorte.

Rinde zum Verzehr geeignet (Angabe Hersteller)

|                     |                          |               |            |           |            |             |                 |      |
|---------------------|--------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2544</b> | <b>RACLETTE RUNDLAIB</b> | <b>48%</b>    | <b>RL</b>  | <b>20</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>    | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                          | <b>7,0 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Mindestens 8 Wochen gereift.

Fein im Schmelz, charakteristisch-kraftiger Geschmack. Geschmierte Rinde. Der feine Raclette-Genuss für gemütliche Stunden. Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelb bis elfenbeinfarbig. Lactosefrei. Glutenfrei.

|                     |                               |            |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2554</b> | <b>RACLETTE ERMITAGE RUND</b> | <b>45%</b> | <b>RL</b>  | <b>26</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                               | <b>7kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Mindestens 8 Wochen gereift.

So zartschmelzend, dass man nicht genug bekommen kann.

Herstellung im Herzen der Franche-Comté, im Pays de Clerval, Reifung auf Fichtenbrettern.

Das Raclette ist eine warmes Gericht für gesellige Runden, das einfach zuzubereiten ist.

Sie brauchen Kartoffeln, Wurst, Gemüse und natürlich Raclette-Käse!

|                     |                                   |             |            |             |            |             |                 |      |
|---------------------|-----------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2569</b> | <b>RACLETTE ERMITAGE SCHEIBEN</b> | <b>48%</b>  | <b>RL</b>  | <b>27</b>   | <b>VPE</b> | <b>12</b>   | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                                   | <b>400g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse /

8 Wochen gereift.

Der Raclette Käse aus der Franche Comte. Fein im Schmelz, kräftig im Geschmack. Der feine Raclette-Genuss für gemütliche Stunden. Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelb bis elfenbeinfarbig. (nicht lactosefrei) - Im Display Karton geliefert.

|                     |                       |             |            |           |            |             |                 |      |
|---------------------|-----------------------|-------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2606</b> | <b>RACLETTE CARRE</b> | <b>48%</b>  | <b>RL</b>  | <b>20</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>    | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                       | <b>8 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Mindestens 8 Wochen gereift.

Fein im Schmelz, charakteristisch-kraftiger Geschmack. Geschmierte Rinde. Der feine Raclette-Genuss für gemütliche Stunden. Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelb bis elfenbeinfarbig. Lactosefrei. Glutenfrei.

|                     |                                             |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|---------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2614</b> | <b>RACLETTE 3 PFEFFER ERMITAGE SCHEIBEN</b> | <b>45%</b>  | <b>RL</b>  | <b>26</b>   | <b>VPE</b> | <b>8</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                                             | <b>200g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse /

Im Herzen der Franche-Comté, im Pays de Clerval, setzt Ermitage sein ganzes Know-how in die Herstellung seiner Raclette-Käse, die auf Fichtenbrettern reifen.

Raclette-Käse mit schwarzem, grünem und weißem Pfeffer verfeinert.

Eine warmes Gericht für gesellige Runden, das einfach zuzubereiten ist.

Sie brauchen Kartoffeln, Wurst, Gemüse und natürlich Raclette-Käse!

Praktisch in der 200g-Schale.

Für Vegetarier geeignet.

|                     |                                         |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|-----------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>2616</b> | <b>RACLETTE CHILI ERMITAGE SCHEIBEN</b> | <b>45%</b>  | <b>RL</b>  | <b>26</b>   | <b>VPE</b> | <b>8</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                                         | <b>200g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse /

Im Herzen der Franche-Comté, im Pays de Clerval, setzt Ermitage sein ganzes Know-how in die Herstellung seiner Raclette-Käse, die auf Fichtenbrettern reifen.

Raclette-Käse mit Chili verfeinert.

Eine warmes Gericht für gesellige Runden, das einfach zuzubereiten ist.

Sie brauchen Kartoffeln, Wurst, Gemüse und natürlich Raclette-Käse!

Praktisch in der 200g-Schale.

Für Vegetarier geeignet.

|                     |                          |               |            |           |            |             |                 |      |
|---------------------|--------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>6215</b> | <b>RACLETTE COQ D'OR</b> | <b>48%</b>    | <b>RL</b>  | <b>18</b> | <b>VPE</b> | <b>4</b>    | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                          | <b>2,0 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Mindestens 8 Wochen gereift.

Fein im Schmelz, charakteristisch-kraftiger Geschmack. Geschmierte Rinde. Der feine Raclette-Genuss für gemütliche Stunden. Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelb bis elfenbeinfarbig. Lactosefrei. Glutenfrei.



|                     |                          |             |            |             |            |             |                 |      |
|---------------------|--------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>6597</b> | <b>RACLETTE SCHEIBEN</b> | <b>48%</b>  | <b>RL</b>  | <b>26</b>   | <b>VPE</b> | <b>8</b>    | <b>BIO</b>      | Nein |
| Frankreich          |                          | <b>800g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



**Kuh**

**Pasteurisiert**

**Schnittkäse**

**/**

8 Wochen gereift.

Der Raclette Käse aus der Franche Comte. Fein im Schmelz, kräftig im Geschmack. Der feine Raclette-Genuss für gemütliche Stunden. Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelb bis elfenbeinfarbig. (nicht lactosefrei)

|                     |                                 |        |     |    |     |    |          |      |
|---------------------|---------------------------------|--------|-----|----|-----|----|----------|------|
| ArtNr.: <b>0894</b> | <b>RACLETTE CHILI 1/4 CARRE</b> | 45%    | RL  | 28 | VPE | 4  | BIO      | Ja   |
| Schweiz             |                                 | 1,6 kg | VKE | kg | VB  | JA | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 90 Tage gereift.

Dieser würzig scharfe Raclette ist ein Genuss vom Feinsten.

Eine hervorragende Mischung aus zartschmelzendem Schweizer Raclettekäse und rassiger Würze. Ob für zwei oder zusammen mit der ganzen Familie oder Freunde: Raclette ist immer eine tolle Idee.

Von Natur aus lactosefrei.

|                     |                       |      |     |    |     |      |          |      |
|---------------------|-----------------------|------|-----|----|-----|------|----------|------|
| ArtNr.: <b>0896</b> | <b>RACLETTE CARRE</b> | 45%  | RL  | 43 | VPE | 1    | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                       | 6 kg | VKE | kg | VB  | NEIN | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift.

Fein im Schmelz, kräftig im Geschmack. Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelb bis elfenbeinfarbig, ausgeprägte Lochung. Lactosefrei.

|                     |                                         |         |     |    |     |    |          |      |
|---------------------|-----------------------------------------|---------|-----|----|-----|----|----------|------|
| ArtNr.: <b>0989</b> | <b>SCHWEIZER RACLETTE SANKT NIKLAUS</b> | 47%     | RL  | 30 | VPE | 1  | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                                         | ca. 6 k | VKE | kg | VB  | JA | Heumilch | Nein |



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

Rotschmierrinde

14-18 Wochen gereift. Im Kanton Bern hergestellt. Bekannt für sein eigenwilliges volles Aroma und würzigen Geschmack. Zart-schmelzender Teig. Gut geeignet für einen Raclette-Abend oder zur Veredelung kalter und warmer Speisen. Von Natur aus Lactosefrei.

|                     |                                   |        |     |    |     |      |          |      |
|---------------------|-----------------------------------|--------|-----|----|-----|------|----------|------|
| ArtNr.: <b>1041</b> | <b>SCHWYZER RACLETTE COQ D'OR</b> | 45%    | RL  | 23 | VPE | 4    | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                                   | 1,5 kg | VKE | kg | VB  | NEIN | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

mindestens 4 Monate gereift.

Fein im Schmelz, kräftig im Geschmack.

Zart und weichschnittig, feine Struktur, hellgelber bis elfenbeinfarbiger Teig, sparsame Rundlochung.

Weinempfehlung: Weißweine wie Fendant, Chasselas.

|                     |                                            |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>1049</b> | <b>GÜNTI'S RACLETTE WÜRZIG CARRE 6 MO.</b> | <b>45%</b>    | <b>RL</b>  | <b>52</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                            | <b>7,5 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /



Günti's Raclette zeichnet sich durch langjähriges Käsehandwerk aus. Seine zartschmelzende Textur und sein aromatisch-würziger Geschmack erfüllen höchste Ansprüche. Die lange und sorgfältige Reifung von mindestens 6 Monaten verleiht dem Günti's Raclette einen einzigartigen Geschmack mit rustikalen Röstaromen mit einer milden Süße. Hinzu kommen seine guten Schmelzeigenschaften, die für ein unvergessliches Genusserlebnis sorgen. Laktosefrei

|                     |                          |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>1070</b> | <b>RACLETTE ALT SENN</b> | <b>47%</b>    | <b>RL</b>  | <b>33</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                          | <b>5,5 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /



Wild, rebellisch, wunderschön – das Entlebuch ist die einzige UNESCO Biosphäre der Schweiz. Auf 871 Metern Höhe, in den Voralpen wird der Raclette Alt Senn nach altüberlieferter Tradition hergestellt. Die 3 bis 6 wöchige Pflege verleiht dem Raclette Alt-Senn ein reichhaltiges, würziges Aroma und einen zartschmelzender Teig. Von Natur aus Laktosefrei.

|                     |                                            |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7209</b> | <b>SCHWEIZER RACLETTE SCHEIBEN PAPRIKA</b> | <b>47%</b>  | <b>RL</b>  | <b>20</b>   | <b>VPE</b> | <b>10</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                            | <b>150g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

3 Monate gereift, Zartschmelzender Raclette Käse. Mit frischer Paprika verfeinert ist er besonders lieblich im Geschmack. Dazu passen: Birne, Croutons und Meerrettich.

### NEU IM SORTIMENT

|                     |                                            |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7210</b> | <b>SCHWEIZER RACLETTE SCHEIBEN PFEFFER</b> | <b>47%</b>  | <b>RL</b>  | <b>20</b>   | <b>VPE</b> | <b>10</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                            | <b>150g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

3 Monate gereift. Dieser Raclette Käse hat hervorragende Schmelzeigenschaften. Es ist nicht nur ein Geschmackserlebnis beim gemütlichen Tischgrillen im Winter, sondern auch im Sommer als Beilage zu Pellkartoffeln, Brot, Gemüse, Früchten und mit Gewürzen ein Genuss. Ideal zum Überbacken und schmeckt auch hervorragend kalt als Schnittkäse auf einem Sandwich. Warm kann Raclette-Käse auch mit Rinde verzehrt werden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

### NEU IM SORTIMENT

|                     |                              |       |     |    |     |      |          |      |
|---------------------|------------------------------|-------|-----|----|-----|------|----------|------|
| ArtNr.: <b>7240</b> | <b>RACLETTE RUND CLASSIC</b> | 45%   | RL  | 33 | VPE | 1    | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                              | 5,2kg | VKE | kg | VB  | NEIN | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 90 Tage naturgereift.

Ein Klassiker aus der Schweizer Alpenregion, den man am besten in geselliger Runde genießt. Ein original Raclette Suisse - eine der traditionsreichsten Schweizer Käsesorten. Bereits im Mittelalter kam man auf den würzigen Geschmack, einen halben Laib neben das offene Feuer zu legen und den geschmolzenen Käse abzuschaben. Rein, mild, leicht säuerlich, mit fortgeschrittener Reifung aromatischer.

|                     |                                         |        |     |    |     |    |          |      |
|---------------------|-----------------------------------------|--------|-----|----|-----|----|----------|------|
| ArtNr.: <b>7243</b> | <b>EMMI RACLETTE CLASSIQUE 1/4 LAIB</b> | 45%    | RL  | 20 | VPE | 4  | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                                         | 1,6 kg | VKE | kg | VB  | JA | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate naturgereift. Ein Klassiker aus der urgesunden Schweizer Alpenregion, den man am besten in geselliger Runde genießt. Ein Original-Raclette-Suisse, eine der traditionsreichsten Schweizer Käsesorten. Bereits im Mittelalter kam man auf den würzigen Geschmack, einen halben Laib neben das offene Feuer zu legen und den geschmolzene Käse abzuschaben. Rein, mild, leicht säuerlich, mit fortgeschrittener Reifung, ein wenig kräftig. Lactosefrei.

### NEU IM SORTIMENT

|                     |                                    |      |     |      |     |      |          |      |
|---------------------|------------------------------------|------|-----|------|-----|------|----------|------|
| ArtNr.: <b>7258</b> | <b>SCHWEIZER RACLETTE SCHEIBEN</b> | 45%  | RL  | 20   | VPE | 10   | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                                    | 200g | VKE | Stk. | VB  | NEIN | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Raclette-Käse hat hervorragende Schmelzeigenschaften. Er ist nicht nur ein Geschmackserlebnis beim gemütlichen Tischgrillen im Winter, sondern auch im Sommer als Beilage zu Pellkartoffeln, Brot, Gemüse, Früchten und mit Gewürzen ein Genuss. Ideal zum Überbacken und schmeckt auch hervorragend kalt als Schnittkäse auf einem Sandwich. Warm kann Raclette-Käse auch mit Rinde verzehrt werden. Lactosefrei.

|                     |                                |        |     |    |     |    |          |      |
|---------------------|--------------------------------|--------|-----|----|-----|----|----------|------|
| ArtNr.: <b>7297</b> | <b>KALTBACH RACLETTE CARRE</b> | 47%    | RL  | 20 | VPE | 1  | BIO      | Nein |
| Schweiz             |                                | 6,0 kg | VKE | kg | VB  | JA | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 150 Tage gereift.

Der aussergewöhnlich cremige, zartschmelzende KALTBACH Raclette entfaltet Dank der Höhlenreifung und der schwarzen Naturrinde ein besonders intensives Aroma. Kräftig, würzig im Geschmack.

|                     |                                      |               |            |           |            |             |                 |      |
|---------------------|--------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7314</b> | <b>RACLETTE DU VALAIS VALDOR AOP</b> | <b>50%</b>    | <b>RL</b>  | <b>33</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>    | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                      | <b>4,7 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 3 Monate im Keller gereift und gepflegt.

"Raclette du Valais AOP" wird ausschließlich im Kanton Wallis produziert und veredelt. Die Ernährung der Kühe besteht vorwiegend aus Grünfütter. Raclette de Valais Valdor wird aus roher und voller Kuhmilch hergestellt. Glatter Teig, geschmeidig und cremig und die pflanzlichen und fruchtigen Noten dominieren dessen Geschmack. Nur die Käse welche eine Benotung von 18 bis 20 Punkten erhalten haben, können die Bezeichnung Raclette du Valais AOP tragen. Lactosefrei. Glutenfrei.

|                     |                                      |              |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------------------|--------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7414</b> | <b>RACLETTE SUISSE PFEFFER ECKIG</b> | <b>48%</b>   | <b>RL</b>  | <b>40</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                      | <b>6,5kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäsezubereitung /

3-5 Monate gereift.

Nach traditionellem Rezept aus bester Schweizer Milch hergestellt. Die ganzen Pfefferkörner bringen den Gaumen genussvoll zum Kitzeln! Laktosefrei

|                     |                             |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|-----------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7415</b> | <b>RACLETTE SUISSE RUND</b> | <b>48%</b>    | <b>RL</b>  | <b>40</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                             | <b>5,0 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift.

Mild-aromatisch und zartschmelzend, ein Klassiker. Ganz natürlich, aus der Milch der saftigen Schweizer Wiesen in der rheintaler Dorkäserei Oberriet nach traditionellem Rezept gekäst und gepflegt. Weinempfehlung: einen spritzigen Weisswein aus den Anbaugebieten der Westschweiz. Von Natur aus Lactose- und Glutenfrei.

|                     |                              |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7416</b> | <b>RACLETTE SUISSE ECKIG</b> | <b>48%</b>    | <b>RL</b>  | <b>40</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                              | <b>6,5 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift.

Mild-aromatisch und zartschmelzend, ein Klassiker. Ganz natürlich, aus der Milch der saftigen Schweizer Wiesen in der rheintaler Dorkäserei Oberriet nach traditionellem Rezept gekäst und gepflegt. Weinempfehlung: einen spritzigen Weisswein aus den Anbaugebieten der Westschweiz. Von Natur aus Lactose- und Glutenfrei.

|                     |                                                 |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|-------------------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7417</b> | <b>RACLETTE SUISSE GOURMET GETRÜFFELT ECKIG</b> | <b>48%</b>    | <b>RL</b>  | <b>40</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                                 | <b>6,5 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh Pasteurisiert Käsezubereitung /

3 Monate gereift.

Vollmundiger, zartschmelzender Käse aus bester Schweizer Milch, verfeinert mit feinsten Trüffelstückchen (2%). Der Gourmet Raclette Suisse getrüffelt überzeugt durch sein unverwechselbares Aroma mit edler Trüffelnote und sorgt für leckeren Luxus. Von Natur aus Lactosefrei.



|                     |                                        |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|----------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>9220</b> | <b>RACLETTE SUISSE NATURE SCHEIBEN</b> | <b>48%</b>  | <b>RL</b>  | <b>45</b>   | <b>VPE</b> | <b>10</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                        | <b>500g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

3 Monate gereift.

Der Raclette Natur ist ein traditioneller Schnittkäse aus der Dorfkäserei Oberriet, die seit Generationen für ihre hochwertigen Käsespezialitäten bekannt ist. Hergestellt aus bester Schweizer Milch, zeichnet sich dieser Käse durch seinen mild-aromatischen Geschmack und die zartschmelzende Konsistenz aus. Ideal für gesellige Raclette-Abende mit Familie und Freunden, kann die Rinde nach Belieben abgeschabt oder abgeschnitten werden. Perfekt ergänzt wird das Raclette mit spritzigem Weißwein aus der Westschweiz, Schwarztee sowie Beilagen wie Raclette-Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln. Ein wahrer Genuss für Käseliebhaber!



|                     |                                        |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|----------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>9952</b> | <b>KALTBACH RACLETTE TRÜFFEL CARRE</b> | <b>47%</b>    | <b>RL</b>  | <b>20</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                        | <b>6,0 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh Pasteurisiert Schnittkäsezubereitung /

Kaltbach Raclette mit feinstem Trüffel veredelt.

Die fünfmonatige Höhlenveredelung verleiht dem Kaltbach Raclettekäse sein intensives Aroma sowie die zart schmelzende Textur.

Mit bestem Sommertrüffel (Tuber Aestivum Vitt. 1%) verfeinert, wird das Schweizer Nationalgericht zum einzigartigen Geschmackserlebnis und bringt willkommene Abwechslung in die Raclette Saison.

Die schwarze Rinde kann ohne Einschränkung verzehrt werden.

Highlights:

- 5 Monate gereift
- Fein schmelzende Textur mit Trüffelstückchen.
- Markanter Trüffelgeschmack
- Von Natur aus laktosefrei



|                     |                            |              |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|----------------------------|--------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>9963</b> | <b>RACLETTE CARRE EMMI</b> | <b>45%</b>   | <b>RL</b>  | <b>33</b> | <b>VPE</b> | <b>1</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                            | <b>6,4kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

3 Monate naturgereift.

Ein Klassiker aus der urgesunden Schweizer Alpenregion, den man am besten in geselliger Runde genießt. Ein Original-Raclette-Suisse, eine der traditionsreichsten Schweizer Käsesorten. Bereits im Mittelalter kam man auf den würzigen Geschmack, einen halben Laib neben das offene Feuer zu legen und den geschmolzene Käse abzuschaben. Rein, mild, leicht säuerlich, mit fortgeschrittener Reifung, ein wenig kräftig. Lactosefrei.



|                     |                                                  |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>1701</b> | <b>BERGRACLETTE AUS HEUMILCH G.T.S. 1/2 LAIB</b> | <b>50%</b>    | <b>RL</b>  | <b>30</b> | <b>VPE</b> | <b>2</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Deutschland         |                                                  | <b>3,0 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Ja   |

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Mindestens 6 Wochen gereift.

Aus tagesfrischer Heumilch g.t.S. im Allgäu hergestellt.

Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Laktose- und glutenfrei.

|                     |                           |               |            |           |            |           |                 |    |
|---------------------|---------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|----|
| ArtNr.: <b>1703</b> | <b>BIO RACLETTE FILET</b> | <b>45%</b>    | <b>RL</b>  | <b>50</b> | <b>VPE</b> | <b>4</b>  | <b>BIO</b>      | Ja |
| Deutschland         |                           | <b>2,8 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Ja |

Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/



Mindestens 3 Monate gereift

Aus tagesfrischer Bio Heumilch g.t.S im Allgäu hergestellt.

Ausgewählte Kulturen und beste Affinage geben diesem Käse sein besonderes Aroma.

Sein Teig ist cremig und würzig.

Aromatisch-vollmundig im Geschmack.

Ob im kleinen Pfännchen oder zum Überbacken – unser Bio Raclette Käse gibt jedem Gericht seine ganz besondere Note.

Die Blockform ist praktisch in der Handhabung.

Laktose- und glutenfrei.

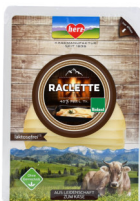
|                     |                                   |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|-----------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>1915</b> | <b>BIO RACLETTE HERZ SCHEIBEN</b> | <b>45%</b>  | <b>RL</b>  | <b>30</b>   | <b>VPE</b> | <b>8</b>  | <b>BIO</b>      | Ja   |
| Deutschland         |                                   | <b>200g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |

Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/



Mindestens 3 Monate Reifezeit.

Ausgewählte Kulturen und beste Affinage geben diesen Raclette-Scheiben in Bio Qualität sein besonderes Aroma.

Ob im kleinen Pfännchen oder zum Überbacken – Der würzige und cremige Bioland Raclette gibt jedem Gericht seine ganz besondere Note.

Laktosefrei

Für Vegetarier geeignet.

**NEU IM SORTIMENT**

|                     |                                    |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>6754</b> | <b>ZILLERTALER RACLETTE STANGE</b> | <b>45%</b>    | <b>RL</b>  | <b>32</b> | <b>VPE</b> | <b>2</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Österreich          |                                    | <b>1,8 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Ja   |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate naturgereift.

Mit Rotkulturen gepflegter Raclette Käse aus Bergbauern Heumilch g.t.S. Sehr fein-würziges Malzaroma und rahmiger Duft. Sehr gute Schmelzeigenschaften

|                     |                                          |               |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|------------------------------------------|---------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>6763</b> | <b>ZILLERTALER ZIEGENRACLETTE STANGE</b> | <b>45%</b>    | <b>RL</b>  | <b>26</b> | <b>VPE</b> | <b>2</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Österreich          |                                          | <b>1,5 kg</b> | <b>VKE</b> | <b>kg</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Ja   |



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

2-3 Monate gereift.

Produziert aus gentechnikfreier Ziegen-Heumilch. Die elegante Alternative für ein Raclette der besonderen Art - mit Ziegenkäse aus bester Heumilch. Als dick geschnittene Scheiben eignet sich der Ziegenraclette nicht nur für das namenstiftende Käsegericht, sondern zum Gratinieren und Überbacken jeglicher Art. Einfach zum Dahinschmelzen.... Während seiner 2-3 Monate langen Reifung wird der Zillertaler Ziegenraclette mit Salzwasser und Rotschmier-kulturen gepflegt. Milder Ziegenmilchgeschmack mit buttrig-rahmigen Noten und subtilen Heu- und Blumenwiesen Aromen. Lactosefrei.

|                     |                             |              |            |             |                |          |                 |      |
|---------------------|-----------------------------|--------------|------------|-------------|----------------|----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>1062</b> | <b>TIGER FONDUE CLASSIC</b> | <b>40%</b>   | <b>RL</b>  | <b>70</b>   | <b>VPE</b>     | <b>6</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                             | <b>2x400</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB NEIN</b> |          | <b>Heumilch</b> | Nein |



**Kuh** **Pasteurisiert** **Fondue** **/**  
TIGER - Fondue mit Schweizer Käse nach Original-Rezeptur hergestellt. Das Ergebnis ist ein köstlicher, unverwechselbarer Geschmack, verbunden mit einer zarten Konsistenz. Convenience Produkt. Lactosefrei.

|                     |                             |             |            |             |                |           |                 |      |
|---------------------|-----------------------------|-------------|------------|-------------|----------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>1072</b> | <b>TIGER FONDUE CLASSIC</b> | <b>40%</b>  | <b>RL</b>  | <b>70</b>   | <b>VPE</b>     | <b>12</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                             | <b>400g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB NEIN</b> |           | <b>Heumilch</b> | Nein |



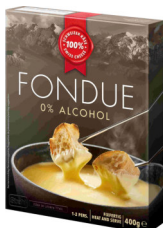
**Kuh** **Pasteurisiert** **Fondue** **/**  
TIGER - Fondue mit Schweizer Käse nach Original-Rezeptur hergestellt. Das Ergebnis ist ein köstlicher, unverwechselbarer Geschmack, verbunden mit einer zarten Konsistenz. Convenience Produkt. Dazu ein fruchtiger Schnaps (nicht zu kalt). Alkoholhaltig. Lactosefrei.

|                     |                                   |             |            |             |              |          |                 |      |
|---------------------|-----------------------------------|-------------|------------|-------------|--------------|----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>5496</b> | <b>LÄNDLE FONDUE KÄSEMISCHUNG</b> | <b>45%</b>  | <b>RL</b>  | <b>26</b>   | <b>VPE</b>   | <b>8</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Österreich          |                                   | <b>350g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB JA</b> |          | <b>Heumilch</b> | Nein |



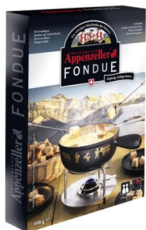
**Kuh** **Pasteurisiert** **Fondue** **/**  
Die Ländle Fondue Käsemischung für den feinen Fonduegenuss. Besteht aus geriebenem österreichischen Schnittkäse und ist eine würzige und gut schmelzende Käsemischung im praktischen und bequemen Frischebeutel. Laktose- und glutenfrei. Für Vegetarier geeignet.

|                     |                                 |             |            |             |                |           |                 |      |
|---------------------|---------------------------------|-------------|------------|-------------|----------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7381</b> | <b>FONDUE OHNE ALCOHOL 400g</b> | <b>40%</b>  | <b>RL</b>  | <b>60</b>   | <b>VPE</b>     | <b>10</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                 | <b>400g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB NEIN</b> |           | <b>Heumilch</b> | Nein |



**Kuh** **Pasteurisiert** **Fondue** **/**  
Köstliches Käsefondue ohne Alkohol - ein Genuss für die ganze Familie. Dieses Fondue ist fixfertig - in wenigen Minuten zubereitet. Packungsinhalt in eine Pfanne oder Caquelon gießen, auf der Herdplatte bei starker Hitze unter ständigem Umrühren aufkochen. Sofort servieren. Lactosefrei. Glutenfrei.

|                     |                           |             |            |           |            |             |                 |      |
|---------------------|---------------------------|-------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7384</b> | <b>APPENZELLER FONDUE</b> | <b>40%</b>  | <b>RL</b>  | <b>75</b> | <b>VPE</b> | <b>12</b>   | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                           | <b>400g</b> | <b>VKE</b> | Stk.      | <b>VB</b>  | <b>NEIN</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Fondue

/

Appenzeller-Fertig Fondue ist eine besonders würzige Spezialität aus dem Appenzellerland, der lieblichen Hügellandschaft zwischen Säntis und Bodensee. Einfach und schnell zubereitet und ideal für ein gemütliches und genussvolles Festessen. Convenience Produkt. Alkoholhaltig. Lactosefrei. Glutenfrei.

|                     |                                 |             |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|---------------------------------|-------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7385</b> | <b>APPENZELLER FONDUE SNACK</b> | <b>40%</b>  | <b>RL</b>  | <b>60</b> | <b>VPE</b> | <b>12</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                 | <b>150g</b> | <b>VKE</b> | Stk.      | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Fondue

/

Fondue-Genuss auf höchstem Niveau mit Appenzeller Käse als Mini-Fondue !  
Perfekt für Single-Haushalte oder als Verpflegung zwischendurch.  
Der Fondue-Snack ist schnell und praktisch in der Mikrowelle erhitzbar.  
Laktosefrei

|                     |                          |             |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|--------------------------|-------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>7387</b> | <b>FONDUE VEGAN VEGÜ</b> | <b>/</b>    | <b>RL</b>  | <b>60</b> | <b>VPE</b> | <b>10</b> | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                          | <b>400g</b> | <b>VKE</b> | Stk.      | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



/

-

Fondue

/

Für Veganer\*innen oder jene, die etwas Abwechslung brauchen, ohne auf den cremigen und herzhaften Geschmack verzichten zu müssen.  
Diese köstliche Alternative zu Käsefondue auf Blumenkohlbasis, die von Schweizer Käseexperten kreiert wurde, bietet ein unvergessliches Geschmackserlebnis.  
Eine Kreation für einen etwas anderen Fondue-Abend  
Ohne Gluten, ohne Laktose, ohne Allergene (keine Cashews, Mandeln, Lupinen)

|                     |                                    |             |            |           |            |           |                 |      |
|---------------------|------------------------------------|-------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>9061</b> | <b>SCHWEIZER FONDÜ MIT TRÜFFEL</b> | <b>50%</b>  | <b>RL</b>  | <b>40</b> | <b>VPE</b> | <b>6</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| Schweiz             |                                    | <b>600g</b> | <b>VKE</b> | Stk.      | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



Kuh

Thermisiert

Fondue

/

Würziger Toggenburger Schnitt- und Hartkäse in verschiedenen Reifegrade trifft auf exklusivem Trüffel aus Bella Italia (mit 0,75% Trüffel) für einen einzigartigen, edlen Fonduegenuss mit unvergleichlicher Cremigkeit. Die dezente Weißweinnote sorgt für die perfekte Balance zwischen den lebhaften Geschmackserlebnissen. Im Standbeutel für 2.-3 Personen

|                     |                                     |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|-------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>9062</b> | <b>SWISS LADY FONDUE FIX-FERTIG</b> | <b>50%</b>  | <b>RL</b>  | <b>40</b>   | <b>VPE</b> | <b>6</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| <b>Schweiz</b>      |                                     | <b>600g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



**Kuh**

**Thermisiert**

**Fondue**

**/**

Mildwürzige, zartschmelzende Fonduemischung (Gwitterchäs - Swiss Lady) aus der Ostschweiz mit einzigartigem Geschmack. Im Standbeutel. Gut schmelzbar, ergibt eine schöne Emulsion. Lactosefrei. Glutenfrei.

|                     |                            |             |            |             |            |           |                 |      |
|---------------------|----------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------------|------|
| ArtNr.: <b>9065</b> | <b>WILDER ENGEL FONDUE</b> | <b>50%</b>  | <b>RL</b>  | <b>45</b>   | <b>VPE</b> | <b>4</b>  | <b>BIO</b>      | Nein |
| <b>Schweiz</b>      |                            | <b>400g</b> | <b>VKE</b> | <b>Stk.</b> | <b>VB</b>  | <b>JA</b> | <b>Heumilch</b> | Nein |



**Kuh**

**Thermisiert**

**Fondue**

**/**

Die würzig-aromatische exklusive Schweizer Fonduemischung Wilder Engel verführt mit einer feinen Weißweinnote und bringt Würze und Wärme an den Gaumen.

Beutelinhalt für 2-3 Personen.

Laktosefrei

Glutenfrei

Verkaufsargument:

- Diese exklusive Fonduemischung enthält nur natürliche Zutaten wie speziell ausgewählte Schweizer Hart- und Schnittkäsespezialitäten, Weißwein, Zitrone und Maisstärke.
- Fix & Fertig Fondue ohne Schmelzsalze.
- Im Standbeutel

Auslobung auf Beutel:

Genießen Sie den Fonduezauber mit der exklusiven Schweizer Fonduemischung „Wilder Engel“ und erleben Sie eine wilde und intensive Geschmacksexplosion.

Die herrlich aromatische Fonduemischung verführt mit einer feinen Weißweinnote und bringt Würze und Wärme an den Gaumen.

Während die Flammen ums Caquelon züngeln, tauchen die Fonduegabeln ungestüm in das Fondue „Wilder Engel“ und lassen Sie in ein kulinarisches Erlebnis eintauchen, das Ihre Sinne verzaubern wird.