

Appenzeller Fondue Käse

Zu den Klassikern der Alpen-Küche zählt das Käsefondue, was besonders in einer großen und geselligen Runde großen Spaß bereitet!

Die Fondu-Käsemischung wird hergestellt aus bestem Appenzeller Käse (Fett i.Tr. 18%), Weißwein und Obstbrand. Der Fondu Käse schmeckt leicht würzig und intensiv zu gleich. In Kombination mit einem trockenen Weißwein und knusprigen Baguette ist das Käsefondue eine leckere Angelegenheit!

Zubereitungshinweis:

Das Appenzeller Fondu muss noch kurz in der Mikrowelle oder auf dem Herd erwärmt werden!

Fix & fertig ist das Fondu und bereit für den cremigen Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1555 kj
Brennwert kcal	375 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	2 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Sulfite	Ja

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz

Fettgehalt in der Trockenmasse	18%
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG
Industriegebiet Sand 1 77731 Willstätt Deutschland