cheese.ch
with a smile

Matterhorn Fondue

Halbhartkäse

Ein Fondue so charakterstark wie das Matterhorn
Mit dem neuen Matterhorn Fondue bringt die Walker Bergkäserei eine Spezialität auf den Tisch, inspiriert von der majestätischen Bergwelt. Ausgewählte Walker Hart- und Halbhartkäse, verfeinert mit unserem würzigen Raclettekäse, verschmelzen zu einer kräftigen und zugleich cremigen Mischung, einzigartig, charakterstark und unverkennbar wie das Matterhorn selbst. Ein Gipfel des Genusses für alle, die das Besondere suchen.

Ob mit knusprigem Brot oder frischen Kartoffeln, das Matterhorn Fondue ist der perfekte Begleiter für gemütliche Abende in geselliger Runde. Eine Kreation, die Tradition, Handwerk und den unverwechselbaren Charakter des Wallis in jedem Bissen vereint.

Typ: Fondue
Rohstoff: Mischung Hart- und Halbhartkäse
Form: rund
Gewicht: 600g Beutel
Reife: 5 Monate
Haltbarkeit: ca 5 Wochen
Verwendung: Fonduemischung
Kennzeichen: CH64510087 / Suisse Garantie / Berg&Alp / Valais Excellence / IFS / ISO 9001 / ISO 14001

Fettgehalt: vollfett
Festigkeit, wff: halbhart

100g enthalten:

Brennwert:	1610 kJ (385 kcal)
Fett:	32g
gesättigte Fettsäuren:	18g
Kohlenhydrate:	4g
Zucker:	<0.5g
Eiweiss:	24g
Salz:	2g

Walker Bergkäserei AG 3982 Bitsch