Käsegenuss
ZUM DAHINSCHMELZEN

Überrasche deine Gäste mit besonderen Raclette- und Fondue-Variationen. Herzhafter Stilfser, pikanter Gewitterkäse und buttriger Reblochon bieten dir und deinen Gästen feinsten Genuss mit einer neuen Note.





Käsegenuss
ZUM DAHINSCHMELZEN



Cross Docking A auf D

PLU	Artikelbezeichnung
2126	HEID.GRUYERE SELEC.45% CA4,5KG
8857	ROCHEBARON 55% CA.600G
3781	CREMOULIN 50% RS CA.400G
2167	REI.SCHWAE.RACLETT.50%CA.1,6KG
3027	PURIST RACLETTE 45% CA.1,6KG
3028	SEIL.RACLE.ROESTZW.48%CA.1,6KG
3029	SEIL.RACLETTE PAP.48% CA.1,6KG
2189	HEIDERB.SCHWE.NUSSI 50% CA.3KG

A auf B

PLU	Artikelbezeichnung
2786	BIO NUSS REBELL 50% RS CA.3KG
2087	WALLISER RACL.1/2 50% CA.2,5KG
2751	AS RACLETTE SUISSE 1/4CA.1,7KG
2146	BIO CHILI REBELL 50% RS CA.3KG
2135	DEMETER MIL.RACL.K.K.50%CA.3KG
2130	ZILL.ZIEGENRACL.45% CA.1,8KG
2648	KAERNT.RACLE.KAE.50% CA.2,25KG
2345	MORBIER ARNAUD 45% VS CA.3,4KG

Eigenherstellung

PLU	Rezept-Nr.	Artikelbezeichnung
3920	150	Heimat Käsefondue

sowie weitere Artikel aus dem aktuellen Ordersatz, Rezeptvorlagen in der **EMMA**; Rezepte Eigenproduktion.
Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.