Vive la FRANCE

Entdecke die Vielfalt französischer Käsekunst. Der cremige Rochebaron mit seiner charakteristischen Blauschimmelader, der würzige Tomme de Savoie und der zart schmelzende Peyrigoux laden dich zu einer Genuss-Reise durch Frankreich ein.



Vive la FRANCE

Nehmen Sie Ihre Kundschaft mit auf eine kulinarische Reise durch Frankreich: Der Rochebaron besticht durch sein mildes Aroma und die markante Blauschimmelader, der Tomme de Savoie überzeugt mit nussigen Noten, während der Peyrigoux mit seiner cremigen Konsistenz verzaubert. Authentischer Genuss für alle anspruchsvollen Gaumen.



PLU	Artikelbezeichnung
2369	F PETIT BASQUE M.50% 0,6KG
8857	ROCHEBARON 55% CA.600G
2357	FC F PEYRIGOUX M.60% 1,5KG
4011	LE VIGN.WEINB-KAESE72%CA.1,5KG
4129	MONTAGNARD WEICHKAESE 56% 500G
2036	BIO SOEBB.MON.BERNARD 60% 500G
2386	COMTE AOP 45% VS CA.5KG
2415	FRANZOES.GRUYERE 50% RS CA.3KG
2029	FC F TOMME DE SAVOIE CA.1,7KG

PLU	Artikelbezeichnung
2618	FOURME D'AMBER.50% RS CA.2,2KG
2225	ETORKI SCHAFSKAESE 54%CA.2,2KG
2116	DON.BRIE D.MEAU.AOP 45%CA.700G

Eigenherstellung

PLU	Rezept-Nr.	Artikelbezeichnung
4040	38	Beschwipster Saint Andre Orange
4041	64	Münsterkäse affiniert

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.