

Chapfä Fondue

Chapfä Fondue – Eine Symphonie aus 100% Melser Bergkäse, die das Eis auch im Chapfensee schmelzen lässt. Unser cremig-würziges Fondue ist eine Komposition aus den drei Melser Bergkäsen mild, würzig und rezent – eine wahre Gaumenfreude. Beispiellos und farblich einzigartig, ist es doch mit Melser Federweiss aus dem Rathauskeller der Weinbaugenossenschaft Mels gefertigt. Weitere Zutaten ausser Maisstärke sucht man aber vergebens. Keine künstlichen Zusatzstoffe, keine Schmelzsätze, keine Geschmacksverstärker, keine Gewürze, nur Natur.

Auch wenig geübten Köchen gelingt mit der nötigen Ruhe und dem steten Rühren in einer 8er-Schleife beim Wärmen ein erstklassiger Fondue-Genuss. Gourmet-Herzen frohlocken wegen des harmonischen, würzigen Geschmacks.

Geheimtipp: Geniessen Sie das Chapfä Fondue vom Herbst bis zum Frühling mit einem fruchtigen Glas Melser Federweiss.



Typ:	Käsefondue aus Halbhartkäse
Rohstoff:	Kuhmilch, silofreie Rohmilch
Fettgehalt:	vollfett, 53 % F.i.T.
Zutaten:	Melser Bergkäse rezent, Melser Bergkäse würzig, Melser Bergkäse mild, Melser Federweiss (Weinbaugenossenschaft Mels), Maisstärke (Maizena)
Geschmack:	würzig, harmonisch
Konsistenz:	sehr sämig
Haltbarkeit:	2 Monate, bei max. 5°C; tiefgekühlt bis 12 Monate
Angebotsform:	Beutel à 600g (2 Pers.), 900g (3 Pers.), 1,2kg (4 Pers.)
Kennzeichnung:	<u>CH 5739</u>
Zertifikate/Label:	CULINARIUM zertifiziert (ProCert, 3011 Bern)