

Gemacht, um Menschen zu verbinden: Schweizer Käse.

WIE VIEL KÄSE PRO PERSON?

Wir empfehlen:

- 60 g pro Person als kleine Vorspeise
- 80 g für eine Dessert-Käseplatte
- 250 g für die Käseplatte als Hauptgang

Schweizer Vielfalt,

am liebsten frisch aufgeschnitten von der Käsetheke.

Z. B. würziger Appenzeller®, nussiger Schweizer Emmentaler AOP, fruchtig-kraftiger Le Gruyère AOP, feine Tête de Moine AOP Käseblumen, mürbe Möcklis vom Sbrinz AOP und und und ...



Was passt am besten dazu?

Lass deiner Phantasie freien Lauf:

Verschiedene Brotsorten, Frische und getrocknete Früchte wie Feigen, Trauben, Beeren und natürlich Nüsse. Zum Dippen Honig, Konfitüren usw.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



Einkaufsliste: Schweizer Käseplatte für 4 Personen

- 250 g Appenzeller®**
(Rinde entfernen, in Stäbchen schneiden)
- 250 g Schweizer Emmentaler AOP**
(Rinde entfernen, in ca. 2 cm Würfel schneiden)
- 250 g Le Gruyère AOP**
(in kleine Dreiecke schneiden)
- 250 g Tête de Moine AOP Käseblumen**
(als frisch gedrehte oder einen halben Laib)
- Obst nach Belieben**
(z. B. Feigen, Trauben, Beeren, Mirabellen usw.)
- Nüsse nach Belieben**
(z. B. Pistatien, Walnüsse, Cashews usw.)
- 1 Packung Brotchips oder Cracker**
- Dips nach Belieben**
(z. B. Honig, Feigensenf usw.)

