Ziegenkäse-Fondue

Das Ziegenkäse-Fondue ist eine interessante Alternative zum Käsefondue aus Kuhmilch, für welches die Region so bekannt ist. Es besteht aus Ziegenkäse, Wasser und Schmelzsalz. Das Fertigfondue ist in Packungen à 250 und 500 Gramm erhältlich. Das Fondue verführt durch seinen Ziegen-Geschmack und seine sämige, cremige Konsistenz. Und obschon es eigentlich ein Wintergericht ist, schmeckt es zusammen mit Brot oder kleinen Kartoffeln auch während den übrigen Jahreszeiten hervorragend. Wer ein besonderes Geschmackserlebnis sucht, mischt Trauben ins Fondue.

Produzenten