

glausi's

Käse Spezialitäten

Sorten	Anzahl Scheiben* oder Gewicht	Preis Total (im Laden ausgefüllt)
P/Nature Bagnes (rezent) Laktose frei		
P/Nature Aletsch (milder)		
R/Nature Berg Raclette Jaun-Pass (aromatisch) Laktose frei		
P/Nature Berghof Seiler BIO		
T/Geräucht in Räucherammer (ohne künstliches Aroma)		
R/Speck & geräucht		
R/Knoblauch		
P/Grünem Pfeffer		
R/Rosapfeffer		
R/Portwein Pfeffer (Schwarzer Pfeffer im Portwein eingelegt)		
R/Wildkräuter		
T/Peterli & Schnittlauch		
R/Lavendel und Muskatblüten		
R/Rosmarin	NEU	
T/Thymian BIO Berg	NEU	
R/Königs Basilikum (mit Basilikum Blüten)		
R/Edel Paprika	(ausverkauft)	
R/Chili (scharf)		
R/Chimichurri Gewürtz		
R/Edelblauschimmel		
P/Weisswein		
R/Whisky Port Charlotte Single Malt, Islay Insel		
R/"Café de Paris" (Kräuter- und Gewürzmischung)		
T/Kürbiskerne und Curry		
R/Safran (mit Safran Fäden)		
P/Apfel & Zimt (ein Gaumen Traum)		
P/Münster aus dem Elsass		
T/Schaf nature	NEU	
P/Geiss nature		
T/Steinpilze		
R/Waldpilze (Morcheln und Steinpilze gemischt)		
T/Morcheln		
R/Schwarzer Trüffel		

* eine Scheibe wiegt etwa 70-80G, und gibt Raclette für 2 Pfänchen

P:Pasteurisiert, T:Thermisiert, R:Rohmilch

Um Sie im Laden schneller bedienen zu können, nehmen wir gerne Ihre Vorbestellung per E-Mail (info@glausis.ch) entgegen.

Sie können auch Ihre Bestellung mit diesem Formular vorbereiten und sie uns im Laden übergeben.

Name, Vorname:..... Tel.

Gewünschtes Abholdatum:..... Abholzeit:.....