



7 617027 774819

«Chäsi Herschmettlen»

Die Chäsi Herschmettlen ist ein kleiner Familienbetrieb, 1938 als Tilsiterkäseerei von der Käseerzeugergenossenschaft erbaut, ist sie heute zur Spezialitäten Käseerei mit verschiedenen Käsesorten herangewachsen.

Ein Culinarium Betrieb der für Regionalität garantiert.

Chäsi Herschmettlen, 8626 Ottikon

«Dorf-Chäsi Altendorf»

Ein Traditionsbetrieb seit 1888. Der Betrieb wird durch die Familie Keller in Altendorf geführt. Die Käse werden aus silofreier und regional eingeleiteter Milch hergestellt.

Dorf-Chäsi Altendorf, Familie Keller, 8852 Altendorf

Preisig Käse

Ob mild oder würzig, unsere ausgezeichneten Käse Spezialitäten werden auch Sie überzeugen. Hergestellt in der höchstgelegenen Gemeinde des Kantons Zürich aus frischer silofreier Milch aus der Region.

**Urs Preisig, Käseerei Rietwies, 8499 Sternenberg
www.kaeserei-preisig.ch**

Die Wädenswiler Biere werden mit viel Liebe und grösstmöglicher Sorgfalt in unserer kleinen Brauerei in Wädenswil am linken Zürichseeufer hergestellt. In unserer kleinen Traditions-Brauerei hat die Qualität aller Wädenswiler Biere höchste Priorität, damit Sie als unser Kunde jederzeit ein qualitativ hochwertiges, gut schmeckendes Bier aus unserem Hause geniessen können.

**Wädi-Brau-Huus AG, 8820 Wädenswil
www.waedenswiler.ch**

Fonduezubereitung siehe Innenseite

Herstellung: Schwyzer Milchhuus AG Privatkäseerei seit 1898
www.milchhuus.ch

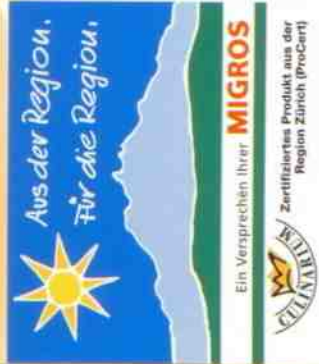
frisches Züribierter FONDUE

Zusammensetzung:
Züribierter Käse 66%
Wädi Brau Huus Weisbier 33%
Maisstärke
Zitronensaft
Leicht alkoholfreie

Dieses Fondue wird mit
Weisbier hergestellt und ist
für viele Fondueliebhaber
besser verdaulich.
Vertrieb: Genossenschaft
Migros Zürich, CH-8021 Zürich

Schwyzer Milchhuus AG,
CH-6430 Schwyz

CH 2030



e 480 g

Gekühlt aufbewahren < 7 °C

MIGROS
2101.604.008
e 480 g



Hier bitte aufreissen

verkaufen bis: A
data verbrauchen bis: B
siehe Schale seitlich

M-INFO LINE
CH-0848 84 0848
www.migros.ch