

**Hausgemachtes Fertig-Fondue – Für Ihre Gäste nur das Beste!**

Für ein feines Fondue sind nicht nur die verschiedenen Käsesorten, sondern auch deren Reifegrad entscheidend. Johann Graf hat jahrelange Erfahrung in der Herstellung verschiedenster Käsesorten sowie das Gespür und Wissen, Fonduemischungen in bester Qualität herzustellen.

Johann Graf war 18 Jahre Betriebsleiter der Molkerei Schönried. Das während dieser langjährigen Tätigkeit erworbene Know-How sowie die Freude am Kreieren, Herstellen und Vermarkten von Fondue-Mischungen kommt nun durch seine Firma «Graf, Käse & mehr» allen Käseliebhabern zugute.

Graf's Fertig-Fondue-Mischungen gibt es in vier «gluschtigen» Aromen: Nature, Alpenkräuter, Trüffel und alkoholfrei. Sie werden individuell und ohne irgendwelche Konservierungsmittel hergestellt, denn Johann Graf legt sehr grossen Wert auf Natürlichkeit und schmackhafte Aromen. Die Mischungen enthalten bereits alle Zutaten ausser Knoblauch und sind so im Handumdrehen genussfertig.

Das Nature- und Trüffel Fondue produzierte Johann Graf bereits über Jahre erfolgreich in der Molkerei Schönried; die beiden Sorten erfreuen sich weitherum grosser Beliebtheit. Neu im Sortiment ist das Alpenkräuter-Fondue mit dem unverkennbaren Aroma. Ideal für Kinder ist das alkoholfreie Fondue. Für Gäste, die keine Kuhmilch vertragen, liefert Graf übrigens auch spezielle Mischungen wie z.B. Fondue mit Schafs- oder Ziegenkäse. Sie sehen – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Die Fondue-Mischungen gibt's in 2-, 3- und 4-Portionen-Packungen. Für Gastrobetriebe und Hotels sind auch Einheiten für 10 bis 30 Personen erhältlich. Unter [www.kaeseundmehr.ch](http://www.kaeseundmehr.ch) finden Sie weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten.

Für (An)fragen steht Johann Graf gerne zur Verfügung (s. auch Inserat).