

Raclette-Trio

Natur, Rauch und Pfeffer

Aktionszeitraum: 30. November–11. Dezember 2026 · KW 49–50

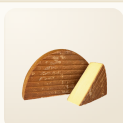
Drei Sorten für den Racletteabend: Raclette Nature mild und feinschmelzend, Raclette Rauch über Buchenholz geräuchert, Raclette Pfeffer aus Heumilch mit grünem Pfeffer im Teig.



Art. 10191

Raclette Nature

Biodéal · Frankreich



Art. 10162

Raclette Rauch

Biodéal · Frankreich



Art. 50163

Raclette Pfeffer

Käserei Plangger · Österreich

Was in welchem Ordner liegt

Texte

Shop, Newsletter und Social: öffnen, kopieren, an euren Auftritt anpassen.

Produktbilder & Stimmungsbilder

Produktfotos und die ausgewählten Etappenmotive für eure Aktion.

Produktdaten

CSV mit Artikelangaben, BNN mit Aktionspreisen und Gültigkeit.

Endkundenmaterial

Rezept-PDF, anpassbares HTML und QR-Dateien. Im HTML könnt ihr Gemüse, Logo, Schriften und den Rezeptlink anpassen.

Vor dem Einsatz

Der QR-Code führt zur Rezeptseite für eure Kundinnen und Kunden: Grundrezept, Gemüsevarianten und Käsewissen. Er gehört zum Rezeptblatt und kann auch auf eigenem Material stehen – als PNG und SVG im Ordner Endkundenmaterial. Eigenes Rezept veröffentlicht? Im anpassbaren Rezeptblatt (HTML) tragt ihr unter „Rezeptlink“ euren Link ein – der QR-Code führt dann dorthin. Ohne eigenen Link zeigt er unser Grundrezept, auch bei geändertem Text oder Gemüse.

Gemüse auf Fotos ist ein Serviervorschlag, kein zugesicherter Kisteninhalt. Bilder und Texte gelten für die Bewerbung der jeweiligen Käse; bei Veröffentlichung bitte kennzeichnen: „Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos“. Naturrinden vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Rezeptblatt auf A4 bei 100 % drucken, Kopf- und Fußzeilen ausschalten und Hintergrundgrafiken einschalten. HTML-Dateien funktionieren einschließlich Bildern und Schriften offline.

Quelle: zentrale Produktdaten, Stand 23. September 2026; Baldauf-Herstellerseite und ECOINFORM.