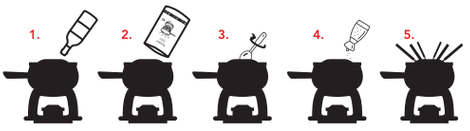


1. Verser 14 cl de vin blanc dans un caquelon.
2. Ajouter le fromage à fondue Moléson.
3. Maintenir à feu moyen et remuer avec une spatule afin que le mélange soit onctueux et homogène.
4. Ajouter du poivre, de l'ail ou du kirsch selon vos goûts.
5. Déposer sur un réchaud à feu doux puis déguster avec du pain. Bon appétit !

1. 14 cl trockenen Weißwein in einen Fonduetopf gießen.
2. Fügen Sie die Moléson-Käse-Mischung für Fondue hinzu.
3. Auf mittlerem Feuer, mit einem Kochlöffel ständig umrühren, bis die ganze Käsemischung geschmolzen und das Fondue schön cremig und gleichmäßig wird.
4. Je nach Geschmack, mit Knoblauch, Pfeffer, oder Kirschwasser abschmecken.
5. Das Caquelon auf ein Rechaud mit regulierbarer Flamme stellen. Mit Brot genießen. Guten Appetit!

1. Pour 14 cl dry white wine in a fondue pot.
2. Add the Moléson fondue cheese.
3. Stir constantly over medium heat with a wooden spoon until the whole cheese mixture melts and the fondue becomes creamy and even.
4. According to your taste, you may add pepper, garlic or some kirsch.
5. Then place the pot on burner at heat low and eat the fondue with bread. Enjoy!

Mélange de fromages râpés à pâte pressée cuite et non cuite à base de lait cru et thermisé. Température inférieure à la pasteurisation / Geriebener Käse, hergestellt aus Gruyère g.U. 38.8%, Hartkäse aus Kuhmilch 38.8%, Vacherin Fribourgeois g.U. 19.4%, insgesamt 50% Fett i. Tr., mit Rohmilch hergestellt / Hard and semi-hard cheeses preparation made from raw and thermised cow's milk. Temperature lower than pasteurization.

Ingrédients : Gruyère AOP 38.8%, Fromages suisses à pâte pressée non cuite au lait thermisé de vache 38.8%, Vacherin Fribourgeois AOP 19.4%, fécule de pomme de terre. Contient : **lait.**

Zutaten: Gruyère g.U. 38.8%, Schweizer Hartkäse 38.8%, Vacherin Fribourgeois g.U. 19,4%, Kartoffelstärke. Enthält: **Milch**.

Ingredients: Gruyère PDO 38.8%, Swiss semi-hard cheeses made from thermized cow's milk 38.8%, Vacherin Fribourgeois PDO 19.4%, potato starch. Contains: **milk.**

Déclaration nutritionnelle pour : / Nährwertdeklaration für: / Nutrition declaration for: 100 g	
Energie / Energie / Energy :	**1606 kJ/368 kcal**
Matières grasses / Fett / Fat :	**31 g**
Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren / Of which saturates :	**22 g**
Glucides / Kohlenhydrate / Carbohydrate :	**2 g**
Dont sucres / Davon Zucker / Of which sugars :	**<0.5 g**
Protéines / Eweiß / Protein :	**25 g**
Sel / Salz / Salt :	**1.6 g**

Conditionné sous atmosphère protectrice / Unter Schutzatmosphäre verpackt / Packaged in a protective atmosphere.

A conserver à +7°C / Bei +7°C aufbewahren / Keep refrigerated +7°C.

CH 4201

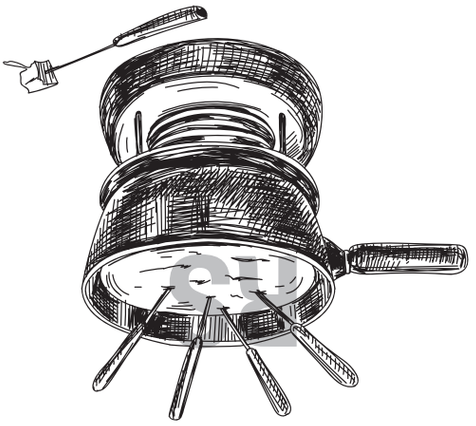
℮ **400 g**

Fabricant / Hersteller / Maker :
Fromagerie Moléson SA - Route de Villarsel 30 - CH-1694 Orsonnens
www.moleson-sa.ch

À consommer jusqu'au : voir impression / Zu verbrauchen bis: Siehe Aufdruck / Use by: see print.

7 623701 592761

Moléson Signature



Fondue
RECETTE UNIQUE

Moléson Signature

La plus irrésistible des fondues suisses, concoctée par Vincent Christophe, Michel Grossiender et leurs équipes