

FONDUE

Mauler



ZUBEREITUNG

Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben und anschliessend Fondue Tête de Moine AOP hineingeben. Unter ständigem Rühren Masse zum Kochen bringen. Vor dem Servieren mit einem Schwingbesen cremig rühren, nach Belieben mit Pfeffer, Muskat oder Paprika würzen und rasch auf ein Rechaud stellen. Während des Essens das Fondue regelmässig mit den aufgespiessenen Brotwürfeln gut rühren.

Käsezubereitung für Fondue

Zutaten: **Käse** 65% (Tête de Moine AOP, Schweizer Halbhartkäse, vollfett, mit Rohmilch hergestellt 25%, Gruyère AOP, Schweizer Hartkäse, vollfett, mit Rohmilch hergestellt 25%, Schweizer Hartkäse, vollfett, mit Rohmilch hergestellt 25%, Schweizer Halbhartkäse vollfett, aus thermisierter Milch 25%), Weisswein 32% (enthält Konservierungsstoff: **Sulfite**), Maistärke.

PRÉPARATION

Frotter le caquelon avec une gousse d'ail et y verser la fondue Tête de Moine AOP. Porter à ébullition à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtention d'une masse homogène. Au moment de servir, bien remuer la fondue et lui ajouter du poivre, de la muscade ou du paprika, selon le goût. Placer ensuite rapidement le caquelon sur son réchaud. Pendant le repas, continuer à tourner la fondue avec la fourchette piquée d'un morceau de pain.

Préparation au fromage pour fondue

Ingédients: **fromage** 65% (Tête de Moine AOP, **fromage** suisse à pâte mi-dure, gras, au **lait** cru 25%, Gruyère AOP, **fromage** suisse à pâte dure, gras, au **lait** cru 25%, **fromage** suisse à pâte dure, gras, au **lait** cru 25%, **fromage** suisse à pâte mi-dure, gras, à base de **lait** thermisé 25%), vin blanc 32% (contient conservateur: **sulfites**), amidon de maïs.

PREPARAZIONE

Versare la fondue Tête de Moine AOP nel caquelon strofinato in precedenza con uno spicchio d'aglio. Portare a ebollizione continuando a rimestare. Prima di servire, sbattere con una frusta per rendere la fondue omogenea. Aggiungere, a piacere, pepe, noce moscata o paprica. Mettere immediatamente il caquelon sul fornello da fondue. Continuare a rimestare bene anche mentre si mangia, servendosi dei cubetti di pane infilati sulla forchetta.

Preparato di formaggio per fondue

Ingredienti: **formaggi** 65% (Tête de Moine AOP, **formaggio** svizzero a pasta semi dura, grasso, fabbricato con **latte** crudo 25%, Gruyère AOP, **formaggio** svizzero a pasta dura, grasso, fabbricato con **latte** crudo 25%, **formaggio** svizzero a pasta dura, grasso, fabbricato con **latte** crudo 25%, **formaggio** svizzero a pasta semi-dura, grasso, da **latte** termizzato 25%), vino bianco 32% (contiene conservanti: **solfiti**), amido di granoturco.

Nährwerte valeurs nutritives valori nutritivi	100g	1 Portion 300g	% *
Energie énergie energia	1186 kJ (286 kcal)	3558 kJ (858 kcal)	43%
Fett matières grasses grassi	21 g	63 g	90%
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi	12 g	36 g	186%
Kohlenhydrate glucides carboidrati	2.2 g	6.6 g	3%
davon Zucker dont sucre di cui zuccheri	0.6 g	1.8 g	2%
Ballaststoffe fibres alimentaires fibre alimentari	0 g	0 g	
Eiweiss protéines proteine	17 g	51 g	102%
Salz sel sale	1.0 g	3.0 g	50%

*% der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). | % de l'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

Entsorgung Elimination

Beutel + sac



CH-4015

Alkoholfaltig.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Contient de l'alcool.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Contiene alcool.

Confezionato in atmosfera protettiva.

Gekühlt aufbewahren bei max.

Conserver sous réfrigération à max.

Conservare in frigo a max.

+5°C



Zu verbrauchen bis:
À consommer jusqu'à:
Da consumare entro il:



FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Senneter

Hergestellt in der Schweiz | Elaboré en Suisse

Fromagerie Spielhofer SA
Rue de l'Envers 16
2610 St-Imier

www.fromagesspielhofer.ch
info@spielhofer-sa.ch
+41 32 940 17 44

600 g