



8 BLUMEN

SO SCHMECKT HANDGEMACHT

FONDUE



KÄSEZUBEREITUNG FÜR FONDUE

Reib das Caquelon mit einer Knoblauchzehe aus. Gib die geriebene Fonduemischung dazu und vermische diese mit 2dl Weiss- oder Apfelwein und etwas Zitronensaft. Stell das Caquelon auf mittlere Flamme und rühre das Fondue so lange, bis es eine geschmeidige Masse hat. Brot oder gekochte Kartoffeln auf die Gabel stecken und im Fondue gut umrühren, damit es gleichmässig heiss bleibt.

Guten Appetit.

PRÉPARATION AU FROMAGE POUR LA FONDUE

Frotte le caquelon avec une gousse d'ail. Ajoute le mélange de fondue râpé et mélange-le avec 2dl de vin blanc ou de cidre et un peu de jus de citron. Mets le caquelon sur feu moyen et remue la fondue jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. Pique du pain ou des pommes de terre cuites sur la fourchette et remue bien dans la fondue pour qu'elle reste uniformément chaude.

Bon appétit.

CHEESE PREPARATION FOR FONDUE

Rub the caquelon with a clove of garlic. Add the grated fondue mixture and mix with 2dl white wine or cider and some lemon juice. Put the caquelon on a medium heat and stir the fondue until it is smooth. Put bread or cooked potatoes on a fork and stir well in the fondue to keep it evenly hot.

Enjoy your meal.

Mischung aus geriebenem Schweizer Schnitt- und Hartkäse, mit Rohmilch, mindestens 50% Fett i. Tr., mit Blütenmischung

Mélange de fromage suisse à pâte dure et mi-dure, au lait cru, avec mélange de fleurs

Mixture of grated Swiss hard and semi-hard cheeses, with raw milk, with flower mix

NÄHRWERTE / VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION DECLARATION

Energie / Energie / Energy	1610 kJ / 388 kcal
Fett / Lipides / fat	32 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / of which saturates	19 g
Kohlenhydrate / Glucides / carbohydrates	< 0,5 g
davon Zucker / dont Sucres / of which sugars	< 0,5 g
Eiweiss / Protéines / protein	25 g
Salz / Sel / salt	1,5 g

Zutaten: Schweizer

Schnittkäse 50%, Schweizer Hartkäse 49%, Kartoffelstärke, Blütenmischung

Ingédients: Fromage suisse à pâte pressée non cuite 50%, fromage à pâte pressée cuite 49%, féculé de pomme de terre, mélange de fleurs

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

Mindestens haltbar bis / À consommer de préférence avant le / Best before

Ingredients: Swiss semi-hard cheese 50% and hard cheese 49%, potato starch, flower mix

CH-2013

e 400 g

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

