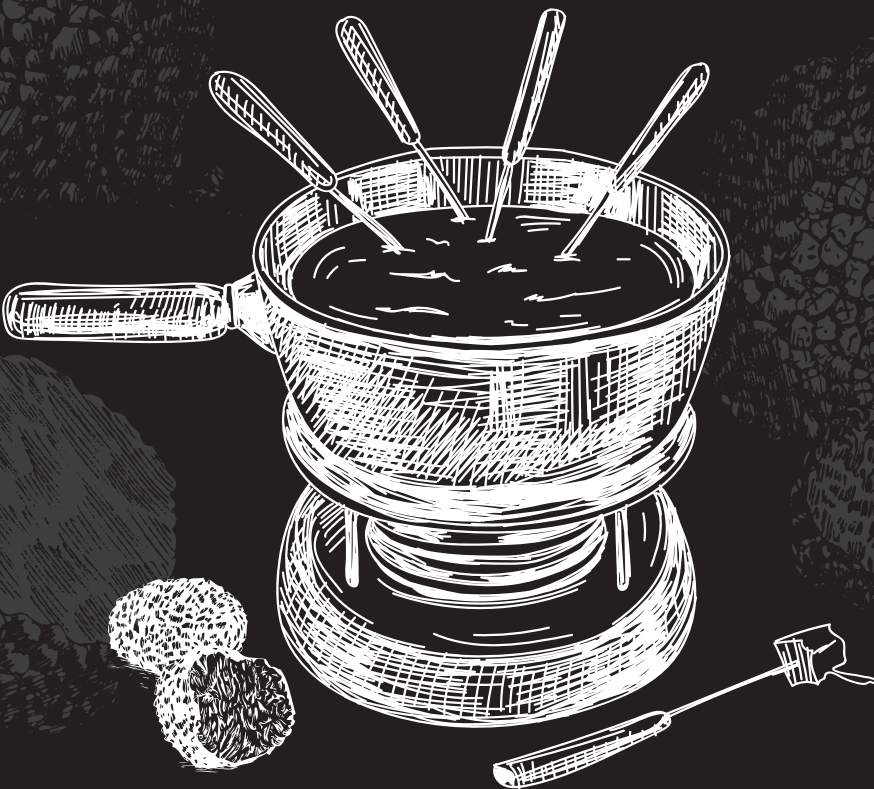


Dimensions : 180 x 255 mm
découpe

Fondue

RECETTE UNIQUE

À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3%



Molésón
Signature

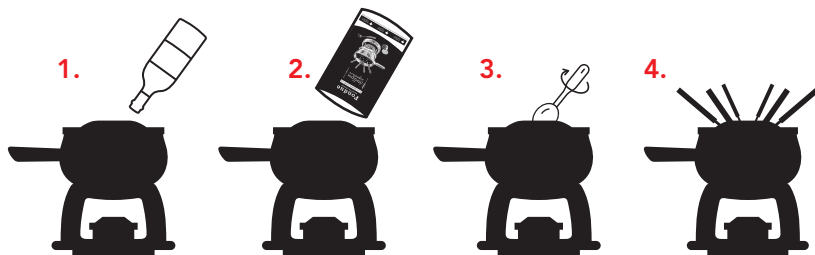


Molésón
Signature



Molésón
Signature

La plus irrésistible des fondues suisses à la truffe d'été, concoctée par Vincent Christophe, Michel Grossrieder et leurs équipes



1. Verser 14 cl de vin blanc dans un caquelon.
2. Ajouter le fromage à fondue Molésone.
3. Maintenir à feu moyen et remuer avec une spatule afin que le mélange soit onctueux et homogène.
4. Déposer sur un réchaud à feu doux puis déguster avec du pain. Bon appétit !



1. 14 cl trockenen Weißwein in einen Fonduepfopf gießen.
2. Fügen Sie die Molésone-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. 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 Molésone 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. Then place the pot on burner at heat low and eat the fondue with bread. Enjoy!

Mélange de fromages suisses râpés au lait cru, composé de pâte pressée non cuite et de pâte pressée cuite, d'huile d'olive aromatisée à la truffe et de truffe d'été / Mischung aus geriebenem Käse mit Rohmilch hergestellt (Schweizer Hartkäse und Schnittkäse), mindestens 50% Fett i. Tr., mit Trüffelaroma-Olivenöl und Sommertrüffel / Mixture of grated Swiss cheeses made of semi-hard and hard cheeses, with truffle flavoured olive oil and summer truffle.



Ingrédients : Fromages à pâte pressée non cuite 49.1% et fromage à pâte pressée cuite 41.8% au lait cru, huile d'olive aromatisée à la truffe 3.4%, truffe d'été 3% (Tuber Aestivum), féculé de pomme de terre 2.7%.

Zutaten: Schnittkäse 49.1% und Hartkäse 41.8%, Trüffelaroma-Olivenöl 3.4%, Sommertrüffel 3% (Tuber Aestivum), Kartoffelstärke 2.7%.

Ingredients: Semi-hard cheeses 49.1% and hard cheese 41.8%, truffle flavoured olive oil 3.4%, summer truffle 3% (Tuber Aestivum), potato starch 2.7%.

Déclaration nutritionnelle pour : / Nährwertdeklaration für: / Nutrition declaration for: 100 g	
Énergie / Energie / Energy :	1690 kJ/407 kcal
Matières grasses / Fett / Fat :	32 g
Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren / Of which saturates :	19 g
Glucides / Kohlenhydrate / Carbohydrate :	5.5 g
Dont sucres / Davon Zucker / Of which sugars :	<0.5 g
Protéines / Eiweiß / Protein :	24 g
Sel / Salz / Salt :	1.7 g

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

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

Fabricant / Hersteller / Maker :

Fromagerie Molésone SA - Route de Villarsel 30 - CH-1694 Orsonnens

www.moleson-sa.ch

Importateur / Importeur :

Fromi GmbH - Otto-Hahn Strasse 5 - D-77694 Kehl-Auenheim

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

CH 4201

400 g e



Molésone
Signature



Molésone
Signature



Molésone
Signature