

231.00 mm

347.00 mm

Mindestens haltbar bis: / Tenminste houdbaar tot: /
À consommer de préférence avant le: / Best before:

Vor Wärme schützen
Tegen warme beschermen
Protéger de la chaleur
Protect from heat



FONDUE

CLASSIC

FONDUE
CLASSIC

Serviertvorschlag/Serveersuggestie/Suggestion de présentation/serving suggestion



Käse ist unsere Welt.

1-2 PERS. | **FIXFERTIG**
HEAT AND SERVE | **400g e**

FONDUE

CLASSIC

FONDUE

CLASSIC



DEUTSCH

Zubereitung einfach und schnell

Beutelinhalt in ein Caquelon oder eine Pfanne geben und auf dem Herd bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen.

Das Fondue auf ein Rechaud oder eine Elektroplatte stellen und während der ganzen Mahlzeit leicht weiterkochen lassen.

Brotwürfel mit der Gabel eintauchen, etwas rühren und dann... guten Appetit. Nach Belieben mit Pfeffer, Muskat oder Paprika würzen.

Fertigkäsefondue-Schmelzkäsezubereitung, Vollfettstufe, pasteurisiert.

Zutaten: **Schweizer Käse** (53%), Weisswein, Wasser, Kartoffelstärke, Kirschwasser, Schmelzsalze (Natriumphosphat, Polyphosphat), Speisesalz, Gewürzextrakte.

Natürlicher Weise laktosefrei
(Laktosegehalt: unter 0.1g/100g)

NEDERLANDS

Eenvoudige en snelle bereiding

Inhoud van het zakje in een "caquelon" of een pan doen en op het vuur bij sterke hitte onder permanent roeren aan de kook brengen.

De fondue op een rechaud of op een elektrische plaat zetten en tijdens de maaltijd laten verder koken.

Stukjes brood met een vork indompelen, een beetje roeren en dan... smakelijk. Naar wens met peper, muskaat of paprika kruiden.

Kaasfonduebereiding, volvette, gepasteuriseerd.

Ingrediënten: **Zwitserse kaas** (53%), witte wijn, water, aardappelzetmeel, Kirsch brandewijn, smeltzout (natriumfosfaat, polyfosfaat), keukenzout, kruidenextracten.

Van nature lactose vrij
(Lactosegehalte: onder 0.1g/100g)

FRANÇAIS

Préparation simple et rapide

Verser le contenu du sachet dans un caquelon ou une casserole. Faire cuire sur feu fort, en remuant sans cesse jusqu'à ce que la masse soit crémeuse.

Placer la Fondue sur un réchaud ou une plaque électrique et la laisser continuer à bouillir légèrement durant tout le repas.

Tremper des cubes de pain avec la fourchette en remuant un peu et alors... bon appétit. Ajouter à votre convenance du poivre, de la muscade ou du paprika.

Préparation de fromage fondue, gras, pasteurisé.

Ingédients: **Fromage d'origine Suisse** (53%), vin blanc, eau, amidon de pomme de terre, eau-de-vie de Kirsch, sels émulsifiants (phosphate de sodium, polyphosphate), sel de cuisine, extraits d'épices.

De nature libre de lactose
(Teneur en lactose: sous 0.1g/100g)

ENGLISH

Quick and easy preparation

Pour the contents into a "Caquelon" or pan and melt the Fondue mix on a high heat setting under constant stirring.

Transfer the "Caquelon" or pan on a burner or plate warmer and keep the Fondue at slight boiling point throughout the meal.

Fix bread cubes on your fork, dip in the Fondue and... enjoy this unique dish. Season to taste with pepper, nutmeg or paprika.

Ready-made fondue, full fat, pasteurized.

Ingredients: **Swiss Cheese** (53%), white wine, water, potato starch, Kirsch brandy, emulsifiers (sodium phosphate, polyphosphate), table salt, spice extracts.

Naturally without lactose
(Lactose content: below 0.1g/100g)

Erfahren Sie mehr über die Geschichte der Familie Strahl / Lees meer over de geschiedenis van de familie Strahl / En savoir plus sur l'histoire de la famille Strahl / Find out more about the history of the Strahl family



Hergestellt in der Schweiz / Geproduceerd in Zwitserland
Produit en Suisse / Made in Switzerland

Strahl Käse AG, CH-8573 Siegershausen, www.straehl.ch
Distribution EU/UE: Strahl Käse AG, Maggistrasse 5, DE-78224 Singen



Käse ist unsere Welt.

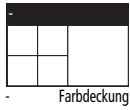
CH 5898



30060

255

30060



Farbdeckung

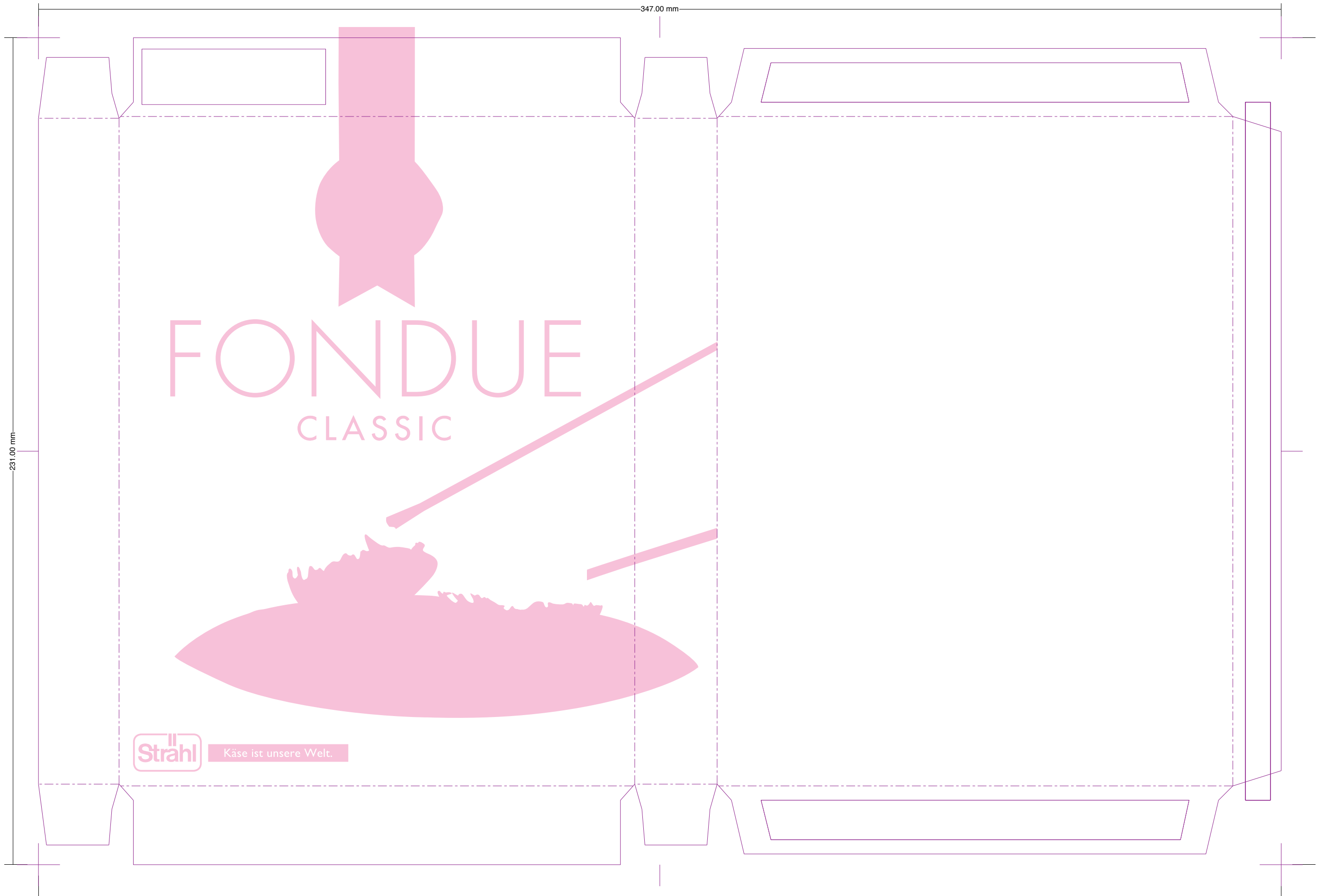
LA1_02122_A

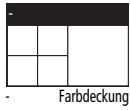
UV_Glanzlack

Das Gut zum Druck gilt nicht als
farbverbindliche Vorlage, sondern dient
zur Freigabe der Druckdaten

1196_30060_1_GzD.pdf

06.12.2021 pm





Farbdeckung

LA1_02122_A

UV_Mattlack

Das Gut zum Druck gilt nicht als
farbverbindliche Vorlage, sondern dient
zur Freigabe der Druckdaten

1196_30060_1_GzD.pdf

06.12.2021 pm

