

LA FONDUE DU CHEF

DAS GOURMET-FONDUE DER GASTRONOMIE

Wie beim Wein kann man auch verschiedene Käsesorten harmonisch miteinander kombinieren, um Geschmackserlebnisse zu kreieren. Das Rezept "La Fondue du Chef" vereint die besten Aromen von drei perfekt gereiften Käsesorten mit Freiburger Herkunft.






Frisch-Fonduemischung 1kg für 5 Personen

1'000g CHF 23.00

Artikelnr. FCC1000.2

Zusammensetzung

-  Freiburger Kochkäse Le Chef aus pasteurisierter Milch | Gruyère AOP aus Rohmilch, 12 Monate gereift | Vacherin Fribourgeois AOP aus thermisierter Milch, 5 Monate gereift.
-  Maisstärke
-  Knoblauch-Mix (Knoblauch, Salz, Zwiebeln, Hefe, Dextrose, Sonnenblumenöl)

Einfache Zubereitung



1.
Den
Weisswein
erhitzen.



2.
Die
Fonduemischung
dazugeben.



3.
Erhitzen und gut
umrühren, bis sie leicht
köchelt (73 °C).











4.
Auf einen Rechaud stellen.
Nicht zum
Kochen bringen!

Bei max. +6°C aufbewahren. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Durch das Einfrieren (-18°C) verlängert sich das Mindesthaltbarkeitsdatum um 6 Monate. Zu verbrauchen bis (siehe Datum auf der Packung) Hergestellt in Gruyère, Schweiz.

PRODUKTESORTIMENT GASTRONOMIE

Mindestbestellung 10 Kilo | Preise exkl. MwSt.

		Gewicht	Preis CHF/KG	Preis CHF
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Création du Maître Fromager Artikelnr. FCR2500.1 Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Le Chef Cuisine Maisstärke	2500g ab 50kg ab 100kg	25.50 23.50 22.50	63.75 58.75 56.25
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Assemblage Artikelnr. FAS2500.1 Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Raclette du Valais AOP Maisstärke		 2500g ab 50kg ab 100kg	68.75 65.00 63.75
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Excellence Moitié-Moitié Artikelnr. FMM2500.1 Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Maisstärke		 2500g ab 50kg ab 100kg	68.75 65.00 63.75
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Création mit Pfeffer aus dem Valle Maggia Artikelnr. FCP0400.1 Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Le Chef Cuisine Pfeffer aus dem Valle Maggia Maisstärke	400g	27.50	11.00
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Création mit Alpenkräutern Artikelnr. FCH0400.1 Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Le Chef Cuisine Bio Alpenkräuter Maisstärke	400g	28.00	11.20
	Les Fondues Wyssmüller® Fondue Création mit Trüffelgeschmack 1% Artikelnr. FCT0400.1 Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Le Chef Cuisine Gerüffeltes Olivenöl mit Sommertrüffelstücken Maisstärke	400g	34.50	13.80

Die Lieferkosten von Galliker Transport werden berechnet, nachdem der Lieferort bekannt ist.

Bestellung unter: commande@wyssmuller.ch oder +41 26 916 34 81