

Fondue Käse Moléson

Zu den Klassikern der Alpen-Küche zählt das Käsefondue, was besonders in einer großen und geselligen Runde großen Spaß bereitet!

Die Zusammensetzung dieses Fondue besteht aus der eigenen Käse Kollektion, unter anderem aus Gruyère AOP Signature 20 Monate und 10 Monate, Vacherin Fribourgeois AOP Sanglé Signature und Fleur des Alpes Signature. Zum einen bekommen einige Käsesorten durch die lange Reifezeit einen kräftigen Charakter, während andere mit einer kürzeren Reifezeit einen weichen-cremigen Teig bekommen und genau diese Kombination verbinden sich hervorragend miteinander. Das Fondue hat einen leichten Geschmack von Haselnuss und ein leichter Säure. Perfekt zum Fondue passt zum Beispiel Weißwein und etwas Baguette.

Zubereitungshinweis:

Das Schweizer Fondue muss noch kurz in der Mikrowelle oder auf dem Herd erwärmt werden!
Etwas Weißwein und Baguette dazu - Fix & fertig ist das Fondue und bereit für den cremigen Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1606 kJ
Brennwert kcal	368 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	25 g
Salz	1.6 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz

Fettgehalt in der Trockenmasse	50%
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

GRUYERE 37,95% (**MILCH** 98,3%; Salz 1,5%; Kulturen 0,1%; Lab 0,1%); **KÄSE** 40,75% (**MILCH** 98,2%; Salz 1,6%; Kulturen 0,1%; Lab 0,1%); Vacherin Fribourgeois 18,4% (**MILCH** 98%; Salz 1,8%; Kulturen 0,1%; Lab 0,1%); Kartoffelstärke 2,9% Enthält: **MILCH, LAKTOSE.**

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland