

# La Recette villageoise



**Frottez le fond du caquelon avec de l'ail frais. Laissez-le si désiré.**

*Rub the fondue pot with a fresh clove of garlic. Leave it in the pot if you wish.*

Reiben Sie das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ein, die Sie dann nach Belieben darin lassen können.

**0,5dl - 0,7dl pour / for / für  
200g de fromage / cheese / Käse**



**Moitié eau / moitié vin blanc**  
*Half water / half white wine*  
Ein Teil Wasser, ein Teil Weisswein

**Ajoutez le vin blanc et l'eau et chauffez sans faire bouillir.**

*Add the the white wine and the water and heat without boiling.*

Fügen Sie Weisswein und Wasser hinzu und erhitzen Sie, ohne dass die Flüssigkeit den Kochpunkt erreicht.



**Lorsque le liquide frémit, ajoutez progressivement le fromage tout en remuant.**

*When the liquid starts to simmer, gradually add the cheese and keep stirring.*

Wenn die Flüssigkeit zu köcheln beginnt, nach und nach unter Rühren die Fonduemischung beigegeben.

**5 min. , 73°C max.**  
Ne pas bouillir!  
Do not boil!  
Nicht kochen!



**Chauffez et remuez délicatement mais fermement le mélange, de bas en haut, jusqu'à faible ébullition.**

*Heat and delicately, but firmly stir from bottom to top until it simmers.*

Erhitzen und unter ständigem Rühren mit achtsamen, aber festen Bewegungen zu leichtem Köcheln bringen.



**Lorsque le fromage est onctueux et crémeux, posez le caquelon sur un réchaud et dégustez!**

*When the cheese is unctuous and creamy, put the fondue pot on a chafing dish and enjoy your meal!*

Wenn der geschmolzene Käse glatt und cremig ist, das Caquelon auf das Rechaud stellen und geniessen!

**Bon appétit!  
Guten Appetit!  
Enjoy your meal!**



**Recette et vidéo en ligne**  
*Recipe and video online*  
*Rezept und Video online*  
[www.autentik.ch/fr/recette](http://www.autentik.ch/fr/recette)



**Conseils et avertissements**  
*Tips and warnings*  
*Ratschläge und Warnungen*  
[www.autentik.ch/fr/astuces](http://www.autentik.ch/fr/astuces)

## INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / ZUZATEN



Gruyère AOP (fromage gras à pâte dure au lait cru / Hard cheese, full fat, made from raw milk / Hartkäse, vollfett, aus Rohmilch hergestellt).

49%



Vacherin Fribourgeois AOP (fromage gras à pâte mi-dure à base de lait thermisé / Semi-hard cheese, full fat, made from thermized milk, naturally free from lactose / Vollfett-Halbhartkäse aus thermisierter Milch, natürlich laktosefrei).

49%

FÉCULE / STARCH / STÄRKE  
2%

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g
Energie / Energy / Energie	384Kcal
Matières grasses / Fat / Fett	31g
dont acides gras saturés / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren	20g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0,5g
dont sucres / of which sugars / davon Zucker	<0,1g
Fibres alimentaires / Fibres / Ballaststoffe	0g
Protéines / Proteins / Eiweiss	26g
Sel / Salt / Salz	1,5g

## NOS VALEURS / OUR VALUES



**Sélection de l'excellence**  
Products of excellence



**Préservation de notre Planète**  
Preservation of our Planet



**L'économie locale - circuits courts**  
Local economy - short channels



**Artisanat et savoir-faire local**  
Local artisans' savoir-faire

## NOS AUTRES PRODUITS / OTHER PRODUCTS / WEITEREN PRODUKTE



FONDUE VACHERIN  
FRIBOURGEOIS AOP



FONDUE VACHERIN ALPAGE  
FRIBOURGEOIS AOP



RACLETTE ARTISANALE  
10 sortes / kinds / Sorten