

La Recette villageoise



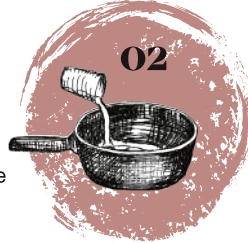
01

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



02

Ajoutez l'eau et chauffez.

Add the the water and heat.

Fügen Sie Wasser hinzu und erhitzen Sie.

Eau seulement / Water only / Nur Wasser



03

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.

50°C max.
Ne pas bouillir!
Do not boil!
Nicht kochen!



04

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.



05

Lorsque le fromage est onctueux et crémeux, posez le caquelon sur un réchaud à feu doux.

When the cheese is unctuous and creamy, put the fondue on a chafing dish over a low heat.

Wenn der Käse glatt und cremig ist, das Caquelon auf das Rechaud mit niederer Flamme stellen.

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



Conseils et avertissements

Tips and warnings

Ratschläge und Warnungen

www.autentik.ch/fr/astuces

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / ZUZATEN



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

100%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g
Energie / Energy / Energie	365Kcal
Matières grasses / Fat / Fett	29g
dont acides gras saturés / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren	19g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	2g
dont sucres / of which sugars / davon Zucker	< 0.5g
Fibres alimentaires / Fibres / Ballaststoffe	0g
Protéines / Proteins / Eiweiss	24g
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 MOITIÉ-MOITIÉ
FRIBOURGEOISE AOP



FONDUE VACHERIN
FRIBOURGEOIS AOP



RACLETTE ARTISANALE
10 sortes / kinds / Sorten