



FONDUE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1669 G

250 g QimiQ Sauce Base

600 g

21.5 g Féculé de maïs

268 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

228 g Gruyère, râpée

248 g Appenzellois, râpée

25 g Ail, réduit en purée

15 g Kirsch [eau-de-vie de cerises]

8 g Sel

1 g Poivre blanc

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language