



# CHEESE FONDUE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Réduit la formation de peau
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance crémeuse
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

**300 g** Fromage à raclette, râpée

**300 g** Gruyère, râpée

**35 g** Féculé de maïs

**800 ml** Vin blanc

Noix de muscade

**2 pièce(s)** Gousse(s) d'ail, pressé

**200 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**40 ml** Kirsch [eau-de-vie de cerises]

Sel et poivre

## 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