

Emmi fondue original 400 g

Original sveitsisk fondue. Varm den opp i en gryte og dypp små brødbiter i den flytende ostemassen.

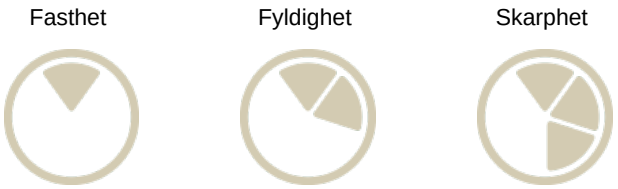
Emmi Fondue er en sveitsisk ostefondue som i hovedsak består av Gruyere, Emmentaler, hvitvin og kirsch, som er et kirsebærbasert brennevin.

Produktnummer	907633
EPD-nummer	6735948
Antall i kartong	8

* 6 7 3 5 9 4 8 *

Dette er en ostefondue som er enkel og tilbrede. Innholdet blandes etter oppskriften på pakken og kokes opp i en ildfast kasserolle, denne kan godt være smurt inn med hvitløk. Tilsett pepper og muskat etter smak. Fonduen settes deretter på varmeapparat på spisebordet der den under måltidet skal småkoke under stadig omrøring. Den tradisjonelle måten å spise ostefondue på er å dryppe brødterninger ned i fonduen. Bruk i tillegg f.eks. syltet hvitløk, champignon eller paprika. Ostefonduen kan også spises av barn da alkoholen fordamper under oppkokingen. Når det bare er litt igjen i kasserollen vil fonduen danne en delikat gyldenbrun skorpe, denne fjerner man lett med en gaffel. Skorpen deles slik at hver gjest får en bit, og tradisjonelt danner dette avslutningen på fondue-måltidet.

Emmi Fondue har en god smak av ost og krydder.



Oluf Lorentzen