



Fondue aux fromages Hamel

Telle la recette classique, notre fondue contient de l'Emmentaler, du Gruyère vieilli et du Vacherin Fribourgeois de Suisse.

Notre fondue est préparée à partir d'Emmentaler Gruyère vieilli un minimum de 12 mois, de Vacherin Fribourgeois, un mélange de trois fromages râpés. Afin d'obtenir le mélange de fromages idéal pour une fondue, plusieurs recettes ont été testées par nos employés. La grande gagnante est celle que nous vous proposons dans nos sept boutiques!

La fondue trouve son origine dans les Alpes. Autrefois, il s'agissait d'un plat social permettant de se réunir pendant l'hiver. Comme les gens perdaient leurs dents très tôt jusqu'au début du 20e siècle, il était plus facile de consommer les fromages à pâte dure et le pain dur sous cette forme.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	N/A%
Affinage minimum	N/A
Famille	N/A
Mode de fabrication	N/A
Particularités	N/A
Aspect	N/A
Goût	N/A

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Fendant du Valais, Vins de Savoie

Vin rouge



Fruité et généreux

Vins de Savoie

Bière



Blonde Épicée

PRODUITS SIMILAIRES