

□ *Fondue 5 fromages*



Méthode Préchauffer le four à 350°F

de cuisson : Mettre les carrés de fromage **gelés** sur une assiette d'aluminium ou sur une plaque à biscuit, pour éviter que le fromage coule dans le four.

Réchauffer 15 à 20 minutes. Vérifier vers 15 minutes, que le fromage ne soit pas sur le point de sortir des carrés et poursuivre la cuisson.



Pour une réussite assurée, servir les carrés de fondue bien chauds.
Juste avant que le fromage commence à vouloir sortir de la panure.

Distribution
Surgelés haut de gamme



4 fourchettes

Viandes rouges
Poissons
Fruits de mer

Ingrédients: **Cantonner**, **Provolone**, **Gruyère suisse**, **Parmesan**, **Mozzarella**, crème 35%, Vin blanc, oignons espagnols, pommes vertes, farine de blé, eau, ail confit, Sel, thym frais, romarin frais.
Panure : **Eau**, **Tempura en poudre** (Farine de blé enrichie, Féculé de maïs, Poudre à pâte, Blanc d'œuf), **Srirasha** (Piment, sucre, sel, ail, vinaigre, sorbate de potassium, bisulfite de sodium, gomme de xanthane), **Panko** (farine de blé, sucre, levure, sel), **Chapelure de pain**

POUR INFORMATION : (819) 432-0808