



Fondue Parmesan au saumon fumé

Méthode de cuisson :

Préchauffer le four à 325°F

Mettre les triangles 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 de la panure et poursuivre la cuisson.



Pour une réussite assurée, servir les triangles de fondue bien chauds.

Juste au moment que le fromage commence à vouloir sortir de la panure.

Ingrédients:

Lait, Panko (farine de blé, dextrose, shortening, levure, sel), **Eau, Farine de blé, Fromage Parmesan** (substances lactiques modifiées, lait pasteurisé, sel, lipase, Chlorure de calcium, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, Cellulose, Acide sorbique)
Fromages (Monterey Jack et Mozzarella), Saumon fumé (saumon, sel, sucre, fumée de bois naturelle), **Margarine** (Soya, lait), **Tempura** (Farine de blé enrichie, Sauce Sriracha Féculé de maïs, Poudre à pâte, Blanc d'œuf), **Féculé de maïs, Vin blanc** (Vin, Sel, Sulfite), **Œuf, Sel, Muscade, Poivre.**

Allergènes : Poisson, Blé, Soya, Sulfites, Produits laitiers.

Distribution
Surgelés haut de gamme



4 fourchettes

Viandes rouges
Poissons
Fruits de mer

POUR INFORMATION : (819) 432-0808