

□ *Fondue fromage de la Station* □



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: **FROMAGE LA STATION** (lait non pasteurisé bio, sel, présure de veau, culture bactérienne), **CHEDDAR** (lait pasteurisé, culture bactérienne, présure), **OEUF, LAIT, FARINE DE BLÉ, CHAPELURE DE BLÉ.**

POUR INFORMATION : (819) 432-0808