Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Fondue au fromage bio

Ingrédients

- 500 gramme de Henri Willig Koe Biologisch Gouda Jong, finement râpé
- 125 gramme de Henri Willig Koe Biologisch Gouda Belegen finement râpé
- 1 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 0.5 oignon
- 1 gousses d'ail
- 30 gramme d'amidon
- 500 millilitre de vin blanc sec
- 125 millilitre de bouillon de légumes
- 10 millilitre de jus de citron
- Légumes variés, charcuterie et pain à tremper dans la fondue

La préparation

Envie d'une soirée chaleureuse avec un classique sur la table ? Essayez notre fondue au fromage biologique, préparée avec les meilleurs fromages Henri Willig. Cette recette est simple, savoureuse et parfaite pour tous les amateurs de bonne cuisine. Avec seulement 30 minutes de préparation, vous mettrez sur la table un plat délicieux qui plaira à coup sûr à vos invités. Que vous soyez amateur de fromage ou simplement à la recherche d'un plat chaud et réconfortant, notre fondue au fromage biologique vous promet une expérience chaleureuse.