

Zubereitung

Fondue fixfertig
in das Caclon geben
nach belieben würzen
mit umrühren
aufkochen lassen...
fixfertig e Guete!

Préparation

Mettez le contenu dans
le caquelon. Assaisonnez
à volonté, remuez et laissez
revenir – et la fondue
est prête.
Bon appétit !

Preparation

Put the content in a fondue
pot. Season as desired,
stir and boil up – and the
fondue is ready.
Enjoy !

Produktespezifikation – Lauberhornfondue / Variationen

Herkunft & Qualität

System zur Rückverfolgung der Zutaten & Lieferanten ja

Angebotsform und Haltbarkeit

Entsprechen die Packmittel der aktuellen Technik & Lebensmittelgesetz der CH Ja

Vegetarismus und Allergene

Enthält Milchbestandteile, Milchproteine und Restlaktose (Kuh) ja

Mittelgesetz der CH

Schweizer Hart & Halbhartkäse 75%

Wein, Apflewein, o. Schaumwein 25%

CH Kräuter

GVO und Bestrahlung

Enthalten die Produkte gentechnische veränderte Organismen oder Zutaten,
welche aus genetischen veränderten Organismen gewonnen wurden. Nein

Wurden die Produkte o. Zutaten einer Bestrahlung zugeführt Nein

Inhaltstoffe & Nährwerte in 100g

Lauberhorn-Fondue Variationen:

	Weisswein	Champagner	Apfelwein	Kräuter
Total Energiewert in kcal	296	292	287	283
Total Energiewert in kJ	1208	1199	1175	1143
Protein (Eiweiss) in g	18.9	18.7	18.5	18.5
Gesamtfett in g	22.2	22.8	22.6	22.1
davon gesättigte Fettsäuren	14.15	14.74	14.6	14.1
Kohlenhydrate in g	3.7	3.8	3.2	3.1
Mineralstoffe in g	2.5	2.6	2.4	2.8
Gesamtzucker in g	<1.1	<1.3	<1.1	<1.1
davon Laktose in g	<0.1	<0.3	<0.1	<0.1
Salz (Natriumchlorid) in g	1.02	1.01	0.94	0.9

Familie Hans von Allmen
3823 Wengen
Switzerland



Made in Wengen
Suisse