



# Fromage à griller Füürtüfel

## franchement épicé – affreusement bon

Le fromage à griller «Füürtüfel» est un délice culinaire. Son goût pimenté et poivré plein de caractère est inimitable. Délicieusement fondant, sans grincement, il ravit le cœur de tous les gourmets. Le mariage équilibré entre son goût piquant et délicatement épicé est un plaisir à ne pas manquer. Cette création fromagère savoureuse et croustillante fera l'unanimité lors de vos soirées barbecue. Notre fromage à griller «Füürtüfel» accompagne de manière originale les salades et les légumes grillés et convient également pour l'apéro.

### Sur le grill






Faire griller 3 min. de chaque côté sur un grill chaud et propre, retourner avec précaution (tapis de cuisson recommandé).

### À la poêle

Faire cuire 3 min. de chaque côté dans la poêle sans ajouter de matière grasse.

### Description

d'ingrédients: **Préparation de fromage composée** de 75% de fromage suisse à pâte semi-dure (à base de lait cru entier), assaisonnée de piment et de poivre, d'eau, de blanc d'œuf en poudre, d'épaississant, d'amidon modifié, E412, E461, de sel de cuisine iodé, de piment concassé, de stabilisant: E450, d'extraits d'épices

-  croustillant et fondant
-  un vrai goût de fromage
-  2 portions de 75 g
-  convient pour le grill et la poêle
-  doit être consommé bien cuit

### Valeurs nutritives pour 100 g de fromage à griller

Énergie	1270 kJ (306 kcal)
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	< 1,4 g
dont sucres	0 g
Protéines	22 g
Sel	2,1 g



### Käserei Studer AG

Romanshornestrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60  
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch

Käserei Nr. 5228