

# SENNEREI

sennerei-pontresina

+41 (0)81 842 62 73

Gletscher  
fondue®



Frisch-Fonduemischung fixfertig  
aus der Sennerei Pontresina

[www.gletscherfondue.ch](http://www.gletscherfondue.ch)



### **Hausmischung**

Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein, Maizena, Kirsch und eine Würzmischung

### **Moitié-Moitié**

Auserlesene Greyerzer- und Friburger Vacherinkäse, Weisswein, Maizena und Kirsch

### **Trüffel-Champagner**

Vier auserlesene Schweizerkäse, französischer Schaumwein und Champagner, Maizena, Kirsch, schwarze Trüffel und Trüffeloel

### **Kräuter**

Vier auserlesene Schweizerkäse, Weisswein, Maizena, Kirsch und eine exzellente Kräutermischung

### **Röschtigraben**

Friburger Vacherin AOC und ein anderer Geheimtipp ännent dem «Politischen-Röschtigraben», dazu auserlesene und schön reife «Bündner-Bergkäse» von dieser Seite des Röschtigrabens, Weisswein, Maizena und Kirsch



## Entstehung und Geschichte

Vor mehr als 15 Jahren begann eine kleine Frischfondueproduktion in der Sennerei Pontresina. Die positiven Kundenreaktionen und die stetig steigende Nachfrage motivierten uns, unsere Rezepturen laufend zu verbessern und weiter nach neuen Geschmacksrichtungen zu suchen.

→ Unser ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und unsere Verantwortung gegenüber regionalen Produkten und Spezialitäten garantieren, dass in unseren Frischfondue- und «Gletscherfonduemischungen-fixfertig» nur auserlesene, speziell ausgereifte und erstklassige Schweizerkäse zur Verarbeitung zugelassen werden.

Unsere fixfertigen Gletscherfonduesorten sind alle **kalt angerührt** was heisst, dass diese nicht vorgeschmolzen oder vorgekocht sind. Dank den Rohstoffen und der hohen Produktionshygiene können wir auch gänzlich auf Schmelzsalze und Konservierungsstoffe verzichten. ←

Die Nähe zum Roseg- und Morteratsch-Gletscher inspirierte uns zur Idee, unsere Produkte mit dem Namen «Gletscher» zu verbinden. So kam es, dass wir im Jahre 2004 den Namen «Gletscherfondue» als Marke im Markenregister des Schweizerischen Amtes für geistiges Eigentum, eintragen lassen konnten.

## Unverträglichkeiten und allergische Reaktionen

Milchproteine (Milcheiweisse), der sehr geringe Restlaktosegehalt von gereiftem Käse und in einigen Sorten die enthaltene Gewürzmischung (Muskat «Myristica fragrans») können in sehr seltenen Einzelfällen Unverträglichkeiten auslösen (siehe Produktedeklaration). Käsefondue, Raclette und gereifte Käse werden meist auch von laktoseintoleranten Personen gut vertragen!

## Verkaufseinheiten

Die Hausmischung und das Moitié-Moitié Fondue ist in 2er, 3er und 4er Portionen (300g pro Portion) erhältlich.

Alle übrigen Sorten in 2er und 3er Portionen.

## Weitere Informationen und Bestellungen:

phone +41 (0) 81 842 62 73

fax +41 (0) 81 834 50 35

www.sennerei-pontresina.ch

info@sennerei-pontresina.ch

## Fonduemischung fixfertig

### Zubereitung:

Beutel öffnen und Inhalt in ein Caquelon leeren (oder in eine Pfanne). Käse unter ständigem Rühren auf mittlerem Feuer schmelzen!

### Wichtig:

Nach dem Schmelzen kräftig rühren und unter starkem Feuer aufkochen! Das Fondue im Caquelon (Pfanne) auf ein Rechaud stellen und während der Mahlzeit leicht weiter kochen. Brotwürfel mit der Gabel eintauchen, rühren und dann... guten Appetit!

### Tipp:

Fondue Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. Anstelle von Brot eignen sich auch Kartoffeln. Zum Trinken empfehlen wir Tee oder Weisswein.

### Pro Person:

250-300g für eine Hauptmahlzeit

## Fondue già pronta

### Preparazione:

Versare il contenuto del sacchetto in un tegame (o pentola). Far fondere il formaggio a fuoco medio rimestando continuamente.

### Importante:

Quando il formaggio è fuso rimestare energicamente a fuoco alto! Trasferire il tegame sul fornellino già acceso e regolare la fiamma in rapporto alla quantità della fondue e alla densità desiderata. Lasciar cuocere leggermente durante il pasto. Intingere i bocconcini di pane mescolando con la forchetta... buon appetito!

### Suggerimenti:

Strofinare il fondo del tegame con uno spicchio d'aglio. Il pane può essere sostituito con delle Patate lesse. Quali bevande vi consigliamo tè o vino bianco.

### A persona:

250-300g come piatto principale

## Fondue toute prête

### Préparation:

Verser le contenu du sachet dans un caquelon (ou une casserole). Faire fondre le fromage a feu moyen toujours en melangeant.

### Important:

Une fois que le fromage est fondu il faut mélanger énergiquement à feu fort. Mettre le caquelon sur le rechaud et régler le feu selon la quantité de la fondue et la densité désirée. Laisser cuire légèrement pendant le repas. Plonger les morceaux de pain avec une fourchette en remuant... bon appétit!

### Conseil:

Frotter le fond du caquelon avec une gousse d'ail. On peut remplacer le pain par des pommes de terre cuites. Comme boissons nous vous conseillons du thé ou du vin blanc.

### Par personne:

250-300g comme plat principal

## Fondue mix ready-to-yeat

### Preparation:

Open the bag and empty content in a pan or fondue pot (caquelon), melt cheese on medium heat while stirring constantly.

### Important:

Once the cheese is melted stir constantly until it boils. Place the fondue pot on the heating element (rechaud) and continue to let it boil during the entire meal. Dip the bread cubes in the fondue and then... enjoy!

### Tip:

The fondue pot can be rubbed with a garlic clove. Instead of bread cubes, boiled potatoes can be dipped in the fondue. To drin, we recommend tea or white wine.

### Per person:

250-300g as main course

*Pontresina*

piz bernina  engadin