



# La fondue du barbu

Voyez la fondue autrement...

70 % + 30 %



# 100 % Plaisir

## Caractère et Onctuosité

La Fondue du Barbu est l'assemblage de fromages de 1<sup>er</sup> choix alliant les saveurs corsées et noisettes du Gruyère AOP aux arômes subtils et délicats du Vacherin Fribourgeois AOP. Tous les fromages sont issus de producteurs de la Gruyère et ont été sélectionnés parmi les meilleures pièces. La Fondue du Barbu est faite à partir du cœur de ces fromages, soit la partie la plus noble. Grâce à son sachet parfaitement adapté à la congélation, cette savoureuse fondue pourra être consommée tout au long de l'année.

A travers La Fondue du Barbu et sa composition inédite, nous voulons vous transmettre toute la passion que nous avons pour le terroir de la Gruyère avec une identité gastronomique forte et émotionnelle. Cette fondue ne laisse personne indifférent.

70% Vacherin Fribourgeois AOP - 30% Gruyère AOP

Voyez la fondue autrement...

## PRODUIT

Dénomination

Ingrédients

Consistance / goût

Température de conservation

DLC / Conservation

Unité de vente

Emballage

## La Fondue du Barbu

Vacherin Fribourgeois AOP 69%

Gruyère AOP 29%

fécule de pomme de terre 2%

Crèmeuse / aromatique

Max. 5 ° C

60 jours

400g net

Sachet, fermé sous atmosphère protectrice

## PRODUCTEUR

N° d'agrément

Région de production

CH 2134

La Gruyère



Gruyère Terroir Sàrl  
Chemin de Chalamala 32  
1630 Bulle

Gruyère  
terroir.ch  
e-shop • spécialités artisanales

Tél. +41 78 625 28 74  
contact@gruyere-terroir.ch  
www.gruyere-terroir.ch