



Fondue de L'Armailli de Gruyère





Fondue de L'Armailli de Gruyère

Dénomination	Fondue de L'Armailli de Gruyère								
Désignation spécifique	Préparation au fromage pour fondue								
Ingrédients	Armailli de Gruyère (Fromage au lait de la Gruyère) Gruyère AOC Fromage gras du pays Amidon de maïs								
Valeurs nutritives en gr pour 100 gr (valeurs indicatives)	<table><tr><td>Energie</td><td>1604 kJ (383 Kcal)</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>23</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>3</td></tr><tr><td>Lipides</td><td>33</td></tr></table>	Energie	1604 kJ (383 Kcal)	Protéines	23	Glucides	3	Lipides	33
Energie	1604 kJ (383 Kcal)								
Protéines	23								
Glucides	3								
Lipides	33								
Présentation	Sachet de 400g (pour 2 personnes) Carton de 5 sachets (2 kg)								
Conservation / Stockage	Conserver à 5°C au maximum Conditionné sous atmosphère protectrice								
Argumentaire de vente	<ul style="list-style-type: none">• Recette exclusive• Fondue haut de gamme• Goût typique de l'Armailli de Gruyère• Consistance crémeuse• Préparation simple et rapide (conseils sur l'emballage)								



Milco SA, CH – 1642 Sorens
Téléphone : 026/915 90 12 Téléfax : 026/915 90 18
E-Mail : administration@milco.ch Web : www.milco.ch

