

## ASTUCES POUR UNE FONDUE BIEN GOÛTEUSE

1. Frotter l'intérieur du caquelon avec une demi-gousse d'ail pour parfumer délicatement.
2. Réchauffer la fondue à feu doux sans la faire bouillir, en remuant régulièrement.
3. Ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de vin blanc sec (Savoie, Apremont ou Fendant) pour alléger la texture et révéler les arômes du fromage.
4. Assaisonner d'un tour de poivre frais ou d'une pincée de paprika fumé pour plus de caractère.
5. Glisser quelques feuilles de thym ou de romarin pendant le réchauffage, puis les retirer avant de servir pour une note herbacée.
6. Terminer avec un peu de truffe râpée ou quelques gouttes d'huile de truffe pour une touche raffinée et gourmande.

**RICHESMONT'S**  
MAÎTRE FROMAGER DEPUIS 1813  
**LA FONDUE**  
Recette Savoyarde aux 3 Fromages  
LAIT FRANÇAIS

-60% SUR LE 2<sup>ÈME</sup>

Vendu seul 5,59  
Le kg : 12,42 €  
Le 2<sup>ème</sup> produit 2,24

**La Fondue<sup>™</sup> RICHESMONT'S**  
Recette Savoyarde aux 3 fromages ou aux 3 Fromages Sans alcool, 18% M.G. dans le produit fini, 450 g. Soit les 2 produits : 7,83 € Soit le kg : 8,70 € Au rayon Frais



**3,99**

Le kg : 26,60 €

Beaufort A.O.P.<sup>(m)</sup>  
POCHAT & FILS  
33% M.G dans le produit fini, 150 g.



DONT 30% OFFERT

**3,89**

Le kg : 14,96 €

Le kg : 14,96 €



Comté Le Montarlier A.O.P.<sup>(m)</sup>  
PRÉSIDENT  
Affiné 6 mois, 34% M.G dans le produit fini, 200 g + 60 g offerts.

-50% SUR LE 2<sup>ÈME</sup>

**9,67**

Le L : 6,45 €

Soit

**4,84**

Le L : 8,60 €

**A.O.P. Vin de Savoie Abymes LA CAVE D'AUGUSTIN FLORENT**  
Blanc, 75 cl. Soit le L : 8,60 €.

