



FONDUE SUÏSSA

ELS SECRETS DE LA FONDUE SUÏSSA

Presentació a càrrec del mestre formatger

ENRIC CANUT



Dijous 19 de desembre 2019
Us esperem al Motel Empordà.

Hora: 21.00 h

Preu: 35,00 €

Cal reserva prèvia: 972 50 05 62

www.elmotelrestaurant.com



Vol fondre tot els mals rotllos del 2019?

Vol sucar el millor de les muntanyes suïsses?

Ho pot fer tot a l'hora, el proper dijous 19 de desembre a les 21h
al Motel Empordà de Figueres amb una fantàstica

FONDUE SUÏSSA

La clàssica. La més coneguda. La més consumida arreu del món.
La que es fa amb Le Gruyère DOP i Emmentaler DOP seguint la
recepta tradicional:

100 g de Le Gruyère DOP
50 g d'Emmentaler DOP per comensal,
rallats i barrejats, i deixats fondre remenats molt lentament a
foc suau amb
50 cc de vi blanc sec jove i fruitat.

Però hi ha més trucs.... Els voleu conèixer?

L'Enric Canut d'Ardai ens acompanyarà en aquesta Fondue
Suïssa i ens presentarà les gràcies d'aquests dos Grans Formatges
Suïssos amb un tast d'entrada de Le Gruyère DOP madurat en
Gruta durant 18 mesos i d'un Emmentaler DOP batejat com a
URTYP, fet a l'antiga, i madurat sota terra durant 12 mesos en
un antic polvorí militar a Gourmino, a prop de Berna.

I a continuació, una Fondue Suïssa per a sucar no només pa....
Que què més?... Veniu a gaudir-ho!



EMMENTALER.
SWITZERLAND
L'original suís