



# DAS-KÄSEPORTAL



## *Italienisches Käse – Fondue*

Man nehme....

Ein Caquelon, ein feuerfestes Kächele und, wegen seiner Würze, unbedingt echten italienischen **Fontina-Bergkäse aus dem Aosta-Tal**, der so cremig-mild und feinwürzig sich entwickelt und einen **pikanten Gorgonzola** aus Navarra, Po-Ebene, für die nötige Kraft, zusammen 150 bis 200g pro Person und.....

Als Wein bietet sich an: ein trockener Soave oder ein venetischer Pinot Grigio.

Für das Stärke-Sößchen nehmen Sie einen milden Grappa, den Sie dann auch als Digestivo (oder besser badisch gesagt: „Verrisserle“) reichen.