



# *Fondwich*<sup>®</sup>

— La Fondue à portée de pain ! —

Préparation et dosage calibrés pour un résultat toujours parfait

Simplicité

Rapidité

Fluidité



# Fondwich<sup>®</sup>

— La Fondue à portée de pain ! —

Un concept sandwich chaud !!!

Une authentique fondue fromagère !!!



Baguette Paysanne



Fromages de terroir



Vin blanc de Savoie

Une sélection d'ingrédients de qualité

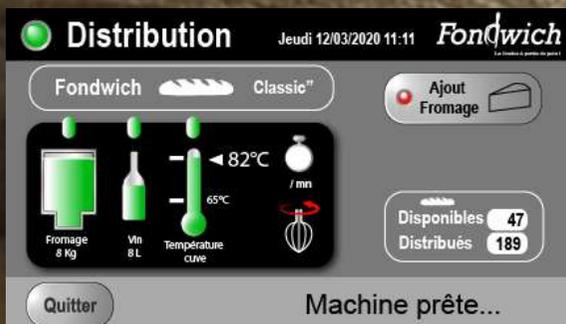
Préparation : 35 minutes

Distribution : 100 *Fondwich*<sup>®</sup> à l'heure

Capacité : 7 kg de fondue

Service en continu

Nettoyage : 20 minutes



L'idée du **Fondwich** a germé lors d'un bel après-midi d'été à Thonon les Bains en Haute-Savoie (74), alors que la ville pétillait d'animations. **Frédéric Royer**, maître-fromager affineur de la réputée **Fromagerie Boujon**, souhaite proposer aux passants un moment de convivialité gourmande, à déguster simplement dans la rue. Que penseraient-ils de déguster une fondue fromagère dans une sandwich chaud ?

**Le Fondwich est né.**

La Fromagerie est riche d'un assortiment de 250 fromages de terroirs rigoureusement sélectionnés pour leur authenticité et leurs qualités gustatives, affinés à point dans ses caves.

Pour un **Fondwich** haut en saveurs, F. Royer a élaboré une recette exclusive, composée de **3 fromages typiques de la fondue savoyarde**, associés à un vin blanc de Savoie et un pain baguette.



# Fondwich®

— La Fondue à portée de pain ! —

**Elargissez votre offre !**

**Devenez acteur de convivialité !**

**Innovez dans le Snaking !**

***Créez l'addiction gourmande !***

**Demandez votre simulation personnalisée**

**Fondwich®**

— La Fondue à portée de pain ! —

[www.fondwich.fr](http://www.fondwich.fr)

[info@fondwich.fr](mailto:info@fondwich.fr)

Tel : + 336 11 45 97 91



« Marque déposée, tous droits réservés »

Fondwich Factory-7 rue Saint-Sébastien-74200 Thonon-les-Bains-France