



Comment réinventer un plateau avec Les Fromages de Suisse ?

Pains et Fromages de Suisse

Dégustez le Sbrinz AOC avec un pain brioché au beurre. Avec l'Etivaz AOC, un pain de campagne grillé et tartiné d'un chutney aux figues. La Tête de Moine AOC sera délicieuse accompagnée simplement d'une baguette croustillante. Avec Le Vacherin Fribourgeois AOC, un pain de seigle aux noix ou pistaches. Le goût délicat de la Tomme Vaudoise sera magnifié par un pain aux noisettes. Avec le Raclette suisse, associez un pain complet aux abricots et raisins secs.



LES FROMAGES DE SUISSE, CRÉATEURS DE PLAISIRS

Grâce à la générosité et au talent des maîtres fromagers, Les Fromages de Suisse possèdent une diversité et une richesse de saveurs incomparables. Ils sont ainsi à l'honneur sur les plateaux des plus fins gourmets, et sont également les partenaires incontournables de vos créations culinaires.



Et retrouvez plus de 100 recettes sur le site fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

www.mangerbouger.fr