

Le Gruyère AOC suisse, provocateur de gourmandise ! Un fromage de caractère

Sans le savoir-faire ancestral des maîtres-fromagers, Le Gruyère AOC suisse n'aurait pas sa noblesse de caractère. Il est au lait cru, et son goût fin, de fruité à corsé, varie grâce à son lent affinage de 5 à 18 mois. Il sublime vos talents en cuisine ... et il est né en Suisse !



Pas de trou... que du goût !

www.gruyere.com



ROSSI conseil - RCS Paris B 422 496 018 - Crédit photo - Matthieu Cellard

Retrouvez + de 200 recettes sur le site www.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