



Brunch branché TENDANCE SUISSE!

COMMUNIQUÉ

C'est vrai, le brunch a un petit goût de farniente, quand nos papilles penchent autant pour du salé que du sucré... Raison de plus pour en prolonger les plaisirs, le week-end, en famille ou entre amis et, comme partenaires gourmands et tendance, Les Fromages de Suisse.

Salade de pousses germées et lamelles d'Emmentaler AOC

Subtilement croquantes, les pousses germées de radis, fenouil et alfalfa se marient à plaisir dans une salade de coeurs de laitue, carottes râpées, et croûtons dorés. La touche d'audace : les fines lamelles d'Emmentaler AOC Réserve dont le fruité « noisetté » est né d'un lent affinage de plus de 8 mois.



Œuf cocotte et mouillettes de fromage Appenzeller®

Un arôme très corsé, un goût inimitable dû à une mystérieuse saumure aux herbes... Taillé en bâtonnets, le fromage Appenzeller® EXTRA reinvente les mouillettes et relève instantanément les saveurs de l'œuf cocotte à la crème et au cerfeuil.



Cake jambon-ciboulette-Gruyère AOC Suisse

Tout l'art de ce cake salé réside dans le choix du fromage... Nulle faute de goût avec un Gruyère AOC d'Alpage, affiné de 10 à 16 mois, dont les saveurs typées se libéreront d'autant plus en bouche que vous l'aurez incorporé à la pâte en petits dés.



Retrouvez ces idées-recettes, et bien d'autres encore, sur www.fromagesdesuisse.com

PubliStory



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

www.mangerbouger.fr