



Comment provoquer les sens avec Les Fromages de Suisse ?

Idees Coup de cœur pour un apéritif gourmand

Dés d'Appenzeller® au saumon et pamplemousse rose.

Enroulez une fine tranche de saumon autour d'un dé d'Appenzeller®, maintenez d'un brin de ciboulette et accompagnez d'une tranche de pamplemousse rose. Servez en cuillère.

Saint Jacques sur purée d'artichauts, et pétales d'Emmentaler AOC suisse.

Remplissez le fond d'une verrine avec une purée d'artichauts, déposez une noix de Saint Jacques dorée à la poêle, ajoutez des pétales d'Emmentaler AOC suisse, parsemez de cerfeuil.

Canapés au spéculos et Gruyère AOC suisse.

Tartinez les spéculos de chutney à la mangue, poivrez, recouvrez de fines tranches de jambon fumé et de lamelles de Gruyère AOC suisse, saupoudrez de pistaches concassées et de piment doux.



LES FROMAGES DE SUISSE, RÉVÉLATEURS DE GOÛT

Sans la passion des maîtres-fromagers, l'air pur des montagnes et... les vaches suisses, Les Fromages de Suisse n'auraient pas leur place sur vos plateaux. Leurs saveurs généreuses, leurs goûts inimitables, la richesse de leurs arômes en font les partenaires incontournables de votre gourmandise et de votre génie en cuisine.



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