

# Dîner fromager TENDANCE SUISSE!

*Invité d'honneur d'un dîner thématique délicieusement tendance, le fromage Appenzeller® déploie une infinie richesse d'arômes et de saveurs qui étonne et ravit les palais les plus avisés. Son secret? La mystérieuse saumure aux herbes qui a façonné son caractère bien marqué.*

## Velouté de potimarron au fromage Appenzeller® SURCHOIX

Pour apporter la touche finale à ce potage onctueux, auquel vous aurez peut-être, par gourmandise, ajouté une pointe de crème fraîche, des allumettes de **fromage Appenzeller® SURCHOIX** feront merveille. Son goût typé, acquis après 4 mois d'affinage, donnera toute son originalité à votre velouté.

## Figues rôties et piquées de fromage Appenzeller® SURCHOIX

Voici un dessert sucré-salé à la forte personnalité. Les figues saupoudrées de sucre de canne, caramélisent au four. Sur une feuille de figuier, accompagnées d'un chutney de figues, elles rivaliseront de saveurs grâce au goût incomparable du **fromage Appenzeller® SURCHOIX** qui, fier sur ses piques, portera l'estocade gourmande.

## Risotto safrané au fromage Appenzeller® EXTRA

C'est le **fromage Appenzeller® EXTRA** qui, de sa saveur corsée, magnifiera votre risotto au safran. À votre riz cuit al dente, il suffit de mêler une jolie poignée de feuilles de roquette à laisser s'assouplir puis votre fromage Appenzeller® râpé grossièrement. Là, votre palais décèlera tout l'intérêt gustatif d'un lent affinage de plus de 6 mois.

Retrouvez ces idées-recettes, et bien d'autres encore, sur [www.fromagesdesuisse.com](http://www.fromagesdesuisse.com)



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

[www.fromagesdesuisse.com](http://www.fromagesdesuisse.com)



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

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