



LES FROMAGES DE SUISSE
ENRICHISSENT VOTRE GOÛT DU FROMAGE



FROMAGES :

LA SUISSE TENDANCE !

Si **Le Gruyère AOC** suisse et **l'Emmentaler AOC** sont sans conteste les plus connus, Les Fromages de Suisse sont une grande et délicieuse famille : chacun a son caractère bien affirmé...

Petit gabarit, grandes saveurs

Une pâte tendre et crémeuse sous une croûte fleurie très fine, une saveur douce et lactique mais typée qui s'affirme avec l'âge... Si **la Tomme Vaudoise** se déguste à la pointe du couteau, c'est légèrement dorée et posée sur un lit de salade qu'elle exprime tous ses talents. Comme les plus osés des gourmets, vous pouvez l'enfourner au creux d'une aumônière de pâte feuilletée.



*“Pour vos apéritifs dînatoires, pensez à fractionner au couteau du **Sbrinz AOC**.”*

Fondre de plaisir

Les amateurs de fondue ne jurent que par lui... **Le Vacherin Fribourgeois AOC** est le complice des plats chauds qui ont du caractère. Innovez avec une spécialité mi-fromage, mi-dessert : découpez-le en dés et placez-le au cœur d'une pomme granny, passée au four.



Un dur au cœur tendre

Une robe dorée, des notes épicées, une pâte extra-dure qui ne se coupe pas mais se fractionne ou se rabote... **Le Sbrinz AOC** est vraiment un fromage à part, affiné pendant 16 à 36 mois ! À l'heure de l'apéritif, accompagnez ses brisures de tomates séchées.



PubliStory Photos: Pierre Desgrieux



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.

www.mangerbouger.fr