



LES FROMAGES DE SUISSE ENRICHISSENT
VOTRE GOÛT DU FROMAGE



JE REVISITE L'APÉRITIF

J'aime surprendre avec une composition savoureuse et originale : dés d'**Emmentaler AOC** relevés de piment d'Espelette, bâtonnets de légumes et tomates cerise à plonger dans du vinaigre balsamique.

VIVA ITALIA !

Je colore mon risotto onctueux d'épinards frais finement hachés et je le parsème de lamelles parfumées d'**Emmentaler AOC** râpé. Touche fraîche finale : quelques feuilles de roquette (pour leur légère amertume).



EMMENTALER : LA SUISSE TENDANCE !

Fruité, raffiné, l'**Emmentaler AOC**, originaire de la vallée de l'Emme en Suisse, va vous séduire autant que moi. Son caractère affirmé, fruit d'un savoir-faire traditionnel et de soins attentifs, se prête à toutes mes audaces. Laissez libre cours à votre imagination... Vous allez voir !

JE RÉINVENTE LE BRUNCH

Les dés d'**Emmentaler AOC** réveillent ma salade d'endives rouges. Je joue le sucré-salé en mêlant figes fraîches et poivrons rouges finement tranchés et je dispose des feuilles de basilic parfumées.



Emmentaler AOC : 3 fortes personnalités

Fromage au lait cru, originaire de la vallée de l'Emme, l'**Emmentaler AOC** est la plus célèbre des pâtes pressées cuites.

AFFINÉ EN CAVE DE 4 À 8 MOIS, c'est l'**Emmentaler AOC Classic** au goût de noisette.

APRÈS 8 MOIS, les meilleures meules donnent l'**Emmentaler AOC Réserve** à la saveur plus prononcée.

AFFINÉ 12 MOIS, dont 6 dans des grottes humides, c'est l'**Emmentaler AOC des Grottes**, à la pâte fine et à l'incomparable goût de noix.



EMMENTALER
SWITZERLAND
www.emmentaler.ch

PubliStory Photos: Pierre Desgrieux



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



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