



LES FROMAGES DE SUISSE
ENRICHISSENT VOTRE GOÛT DU FROMAGE

Fromages : La Suisse tendance !

Vous fondez pour le Vacherin Fribourgeois AOC, la Tête de Moine AOC vous fait tourner la tête... Pas de doute, vous êtes un grand amateur de Fromages de Suisse. Pénétrez maintenant l'intimité des célébrités de la famille, vous ne le regretterez pas !

Le révélateur de saveurs

Fondez pour des recettes moins sages, des saveurs qui étonnent avec une pointe d'exotisme.

J'ai essayé le mélange sucré-salé : salade d'agrumes avec leurs zestes et cubes de **fromage Appenzeller® SURCHOIX**, au caractère corsé, une finesse très sophistiquée, on ne peut plus tendance !

Le complice des soupes hivernales

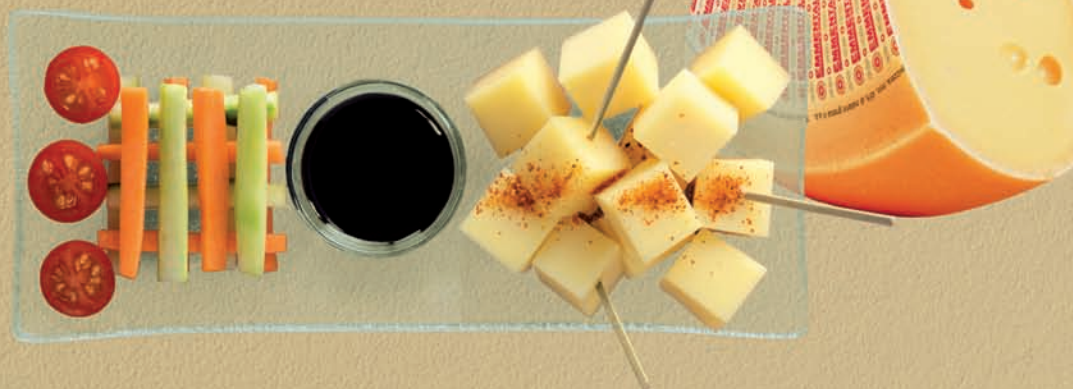
Ingrédient « star » de ma soupe de chlorophylle, **Le Gruyère AOC**

Réserve. Avec 10 mois d'affinage, sa saveur typée donne une note subtile à mon entrée. Roulées, les lamelles délicates jouent avec 2 brins de ciboulette.

“ Pour agrémenter brunchs et apéros, laissez-vous séduire par le fruité de l'**Emmentaler AOC**. ”

L'agitateur d'apéritif

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



PubliStory Photos : Pierre Desgrieux



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

www.mangerbouger.fr