



LES FROMAGES DE SUISSE ENRICHISSENT
VOTRE GOÛT DU FROMAGE



Mon complice des soupes hivernales

Ingrédient « star »
de ma soupe
de chlorophylle,
**Le Gruyère AOC
Réserve** donne
une note subtile et
aromatique à mon
entrée. Roulées,
les lamelles délicates jouent
avec 2 brins de ciboulette.

Un délicieux moment volé

16 h. Je m'offre un en-cas gourmand :
de fines tranches de **Gruyère AOC
Classic** accompagnées de
figues fraîches parfumées
d'un brin de romarin
que je nappe d'une
cuillère de miel
d'acacia.



LE GRUYÈRE AOC SUISSE : TENDANCE !

Le Gruyère AOC suisse n'a pas de rival ! Les puristes
l'aiment nature pour sa pâte tendre et son goût fruité, plus ou
moins typé en fonction de son affinage. Mais il s'invite aussi
dans les recettes de gourmet...



Un nouvel art de la tartine

Sur une tartine dorée, une tranche de jambon cru et de fines rondelles
de tomates. J'ajoute mes lamelles de **Gruyère AOC d'Alpage**
et j'enfourne quelques minutes. Olives noires et basilic
apporteront les dernières touches de couleurs et de saveurs.

Retrouvez toutes ces idées-recettes sur www.gruyere.com

Les connaisseurs apprécient :

À chacun son **Gruyère AOC suisse**
Le Gruyère AOC Classic : 5 à 9 mois
d'affinage et un goût fin aromatique.
Le Gruyère AOC Réserve : 10 à 18 mois
de maturation et une pâte tendre
à la saveur plus typée.
Le Gruyère AOC d'Alpage : 5 à 18 mois
d'affinage, une saveur unique au fin
bouquet des hauts pâturages d'été.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND **AOC**

Pas de trou, que du goût !
www.gruyere.com

PubliStory Photos: Pierre Desgrieux, DR



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.

www.mangerbouger.fr