

Réinventez la fête...



PubliStory Photo: Bernhard Winkelmann, D.R.

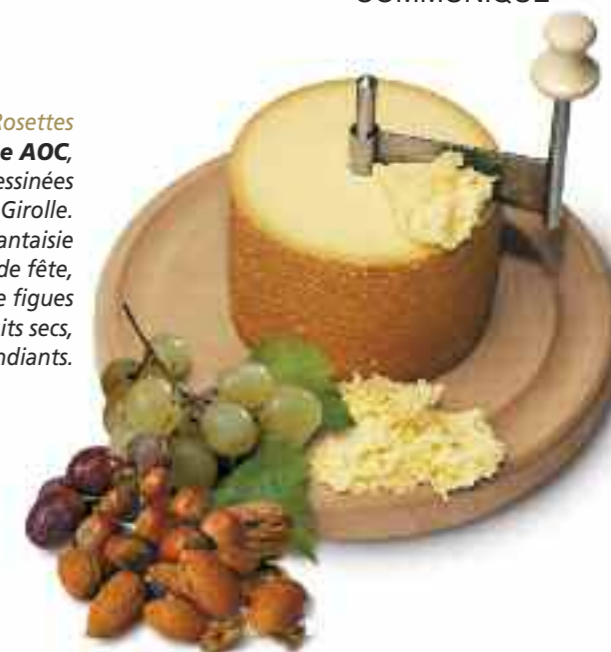


Suisse. Naturellement.

COMMUNIQUÉ



★ *Magie des Rosettes de **Tête de Moine AOC**, ces délicates fleurs dessinées à l'aide d'une Girolle. Une surprenante fantaisie sur un plateau de fête, accompagnée de figes fraîches ou de fruits secs, façon mendiants.*



★ *Magie du feu de bois d'épicéa et de la riche flore des alpages qui apporte à **L'étivaz AOC** sa saveur rare et inimitable. À servir, pour les fêtes, avec un confit d'oignons au sirop d'érable ou de la confiture de potimarron.*

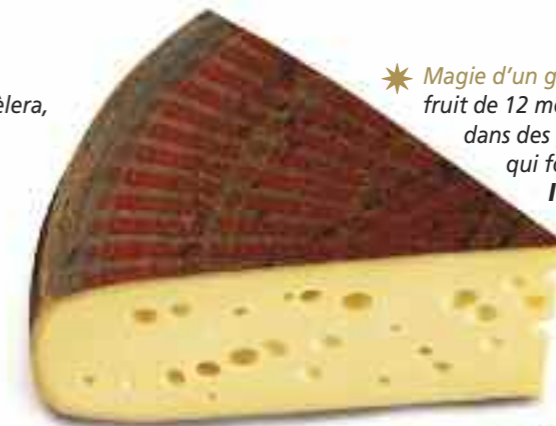
...avec Les Fromages de Suisse

*Une note de fantaisie, des saveurs inédites...
Réinventez tous les goûts de la fête et enchantez vos invités!*

★ *Magie d'une pâte d'exception, le fromage **Appenzeller® Extra** révélera, le soir du réveillon, son goût marqué sur un lit de blinis, garni d'une confiture de griottes ou d'un chutney de mangue.*



★ *Magie d'un goût de noix incomparable, fruit de 12 mois d'affinage, dont 6 passés dans des grottes humides et minéralisées qui forgent le caractère unique de **l'Emmentaler AOC des grottes**. Joliment festif à l'apéritif quand, râpé et doré au four, il se mue en dentelles croustillantes.*



★ *Magie de l'affinage qui, de 10 à 18 mois, confère au **Gruyère AOC Réserve** son goût corsé... Original sur un buffet de Noël quand, saupoudré de paprika, il se pare d'un habit roux aux saveurs doucement épicées.*



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

www.mangerbouger.fr