

TAPAS TENDANCE SUISSE!

COMMUNIQUÉ

Et si, pour égayer nos douces soirées, on se réunissait autour d'une profusion de tapas aux Fromages de Suisse? Générosité des formes, explosion des saveurs, débauche de couleurs... C'est le moment de goûter la variété et de découvrir les multiples facettes de ces fromages.

Fleur de saveurs...

Déposée sur une fine tartine de pain grillé recouverte d'une tranche de poire séchée et parsemée de noix hachées, la Rosette de **Tête de Moine AOC** fond délicatement en bouche et libère ses saveurs subtiles et racées.



Brochettes accordéon

Le **Vacherin Fribourgeois AOC Extra** se pique de dévoiler son onctuosité sur des mini-brochettes. De fines lanières d'aubergines et de courgettes huilées et dorées au four et disposées en accordéon marieront leur douceur au goût franc et long en bouche de ce fromage, affiné durant plus de 3 mois.

Confit confidences

Pâte « extra-dure » à briser ou raboter, le **Sbrinz AOC** révèle ses délicates notes épicées, en petites bouchées ou lorsque, de ses copeaux saupoudrés de thym, il recouvre le poivron confit à l'huile d'olive, se dore au four et se sert à la cuillère.



Retrouvez ces idées-recettes, et bien d'autres encore, sur www.fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.

www.mangerbouger.fr