

4 RECETTES FONDANTES ET FESTIVES AVEC L'EMMENTAL DE SAVOIE IGP!

C'est reparti pour une saison froide de quelques mois... pendant lesquels nous nous réconforterons autour des plaisirs de la table ! Parce que manger équilibré peut rimer avec fromage, produits festifs et gourmandise, voici 4 recettes réalisées par la diététicienne – nutritionniste Solveig Darrigo-Dartinet avec l'Emmental de Savoie IGP (Indication Géographique Protégée). Son goût délicat et son onctuosité amèneront un peu de douceur à vos créations culinaires, tout l'hiver !

Plaisirs d'automne, en rentrant des bois ...



Velouté de potiron et châtaignes au fondant d'Emmental de Savoie IGP

L'info nutrition : Riche en amidon (glucide), la châtaigne est un bon pourvoyeur d'énergie, et un bonus en fer et potassium. Ses fibres abondantes permettent également une bonne satiété et calment l'appétit ! Elle forme un trio gagnant avec le potiron, un légume riche en carotènes et l'Emmental de Savoie, riche en calcium.



Salade tiède de lentilles, légumes râpés et Emmental de Savoie IGP

L'info nutrition : Une salade idéale durant la saison hivernale, associant d'excellentes lentilles riches en fibres, fer, magnésium et sucres lents, des légumes crus vitaminés et riches en antioxydants, et l'Emmental de Savoie source de calcium bien assimilé. Rien de tel pour garder votre vitalité !

Créations festives et exotiques : la simplicité a bon goût !



Brochettes apéritives de gambas et Emmental de Savoie IGP, juste snackées

L'info nutrition : Simple et rapide, cette recette se décline au fil des saisons en changeant le légume (tomate cerise l'été...). La note acidulée convient aussi bien aux gambas qu'à l'Emmental de Savoie, qui doit à peine griller !

Fondue de patate douce à la vanille et Emmental de Savoie IGP

L'info nutrition : Exotique à souhait, ce plat rassasiant ose le mélange patate douce, coco et Emmental de Savoie ! Pour les fêtes, jouez la carte volaille Label rouge pour accompagner cette délicieuse garniture.

Retrouvez tous nos conseils gourmands et beaucoup d'autres recettes sur le site www.emmental-de-savoie/recettes - Déroulé + photos HD des recettes sur demande



L'Emmental de Savoie est le plus gros des fromages français, sa meule bombée pesant de 75 à 80 kilos et produite avec 800 à 850 litres de lait !

Le saviez-vous ?

Avec son **mode de fabrication unique** qui remonte au 19^e siècle, l'**Emmental de Savoie IGP** est le plus ancien des emmentals français. Fromage emblématique des Savoie, il jouit de qualités organoleptiques exceptionnelles, et est reconnu pour sa **richesse en calcium** et sa **faible teneur en sel** (0,3 g pour 100 g de fromage). Notre **diététicienne Solveig Darrigo-Dartinet** explore les saveurs subtiles de notre grand fromage, pour les révéler au travers de quelques créations gourmandes mais toujours légères.

Pour le reconnaître dans les rayons, identifiez son **marquage rouge « Savoie »**, apposé sur son pourtour !

www.emmental-de-savoie.com

Contact Presse

Virginia Gurcel - Agence Texto
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com