

**4 RECETTES GOURMANDES A BASE D'EMMENTAL DE SAVOIE IGP POUR UN PRINTEMPS SOUS LE SIGNE DU PLAISIR !**



*Les premiers rayons de soleil arrivent et apportent avec eux les envies de fraîcheur et de douceur dans nos assiettes. La diététicienne Solveig Darrigo Dartinet a concocté pour vous 4 recettes printanières originales, légères et gourmandes sur d'onctueuses notes d'Emmental de Savoie IGP. Régalez vos papilles avec ces mets ensoleillés qui allient tradition, plaisir et nutrition !*

**Sur le pouce**

**CLUB SANDWICH COMPLET A L'EMMENTAL DE SAVOIE IGP**

Qui a dit qu'un sandwich ne constitue pas un **repas équilibré** ? Du pain complet, des protéines, la **fraîcheur** des courgettes et l'**onctuosité** de l'**Emmental de Savoie IGP** : tout est là pour vous faire **fondre de plaisir** !

*Avec : pain de mie complet, courgette, œufs, radis, échalote, lamelle d'Emmental de Savoie IGP*



**Brunch convivial**

**CANNELE DE POLENTA AU JAMBON ET EMMENTAL DE SAVOIE IGP**

Ces cannelés dorés sont parfaits à déguster en **apéritif dinatoire** ! **Simple** et **nourissante**, la polenta se mêle harmonieusement au jambon et à l'Emmental de Savoie IGP pour **régaler** vos convives.

*Avec : polenta, Emmental de Savoie IGP, jambon blanc, herbes de Provence*

**Parfum d'enfance**  
**APERIGAUFRE A L'EMMENTAL DE SAVOIE IGP**

Des **gaufres** de légumes revisités, voilà un plat qui plaira aux tous petits et aux plus grands !

L'**Emmental de Savoie fondant** se marie parfaitement à la **fraîcheur** d'une salade de saison, pour former un plat **complet**.

**Avec :** carotte, échalote, œufs, lait, persil, yaourt nature, Emmental de Savoie IGP, crème fraîche allégée



**Classique revisité**

**COQUILLETTES FACON RISOTTO A L'EMMENTAL DE SAVOIE**

Les **incontournables** coquillettes forment un plat complet et parfaitement **équilibré** avec les champignons et le jambon. Le tout préparé **façon risotto** est **sublimé** par les **notes douce** de l'Emmental de Savoie IGP. Un mélange des plus **savoureux** pour tous les palais !

**Avec :** coquillettes, champignons de Paris, jambon blanc, Emmental de Savoie IGP

Retrouvez d'autres recettes sur le site [www.emmental-de-savoie.fr](http://www.emmental-de-savoie.fr)  
& demandez-nous les visuels HD !

Saviez-vous qu'avec son **mode de fabrication unique** qui remonte au 17<sup>ème</sup> siècle, l'Emmental de Savoie IGP est **le plus ancien des emmentals français** ?

**Récompensé depuis 1996 par une IGP** (Indication Géographique Protégée) qui garantit son origine et sa qualité au niveau européen, il est reconnaissable au **marquage « Savoie »** sur son talon.

Fromage emblématique des Savoie, l'Emmental de Savoie IGP jouit de **qualités organoleptiques exceptionnelles**, et est reconnu pour sa **richesse en calcium** et sa **faible teneur en sel**.



**CONTACT PRESSE**

**Virginia Gurcel & Léna Clerton**

Relations presse – Agence Texto

04 50 52 12 73 – 07 57 54 00 74

[presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com)