

**Redécouvrez l'Emmental de Savoie  
grâce à de savoureuses recettes estivales !**

*L'Emmental de Savoie se prête à de nombreuses recettes à l'arrivée des beaux jours. Cuit ou nature, il révèle toute cette douceur et ce goût fruité qui lui sont propres. Découvrez sans plus attendre quelques recettes originales pour apprécier ce délicieux fromage savoyard, en pique-nique ou en barbecue !*



Pour une pause conviviale, adoptez sans plus attendre  
**Les Wraps à l'Emmental de Savoie**

En-cas ludique et familial, il plaira aux petits comme aux grands ! A préparer à l'avance ou directement à table, les Wraps à l'Emmental de Savoie, aux crudités et jambon de pays sont équilibrés, gourmands et colorés !

Pour des barbecues entre amis, fondez pour  
**Les roulés d'aubergines à l'Emmental de Savoie**

Pour accompagner vos grillades, les roulés d'aubergines se dégustent sans faim. Leur bon goût méditerranéen s'allie parfaitement avec le fruité et le fondant de l'Emmental de Savoie.



L'avis de Solveig Darrigo-Dartinet, Diététicienne et chroniqueuse du Magazine de la Santé (France 5)

« Je considère **l'Emmental de Savoie** comme le **fromage de base** dans le cadre d'une **alimentation** variée et **équilibrée** »



### Craquez pour les croustillantes Gougères légères à l'Emmental de Savoie

Qui pourrait résister à ces petits choux ? Natures ou accompagnés d'une petite sauce, ils sont les indispensables pour les apéritifs conviviaux et réussis. A savourer sans modération !

### Rafraichissant et gourmand, régalez-vous avec L'Avocat garni à l'Emmental de Savoie

Pour une soirée entre filles ou un repas équilibré et frais, l'avocat garni à l'Emmental de Savoie est parfait pour se régaler tout en légèreté. L'Emmental de Savoie apporte ici toute sa douceur et ses propriétés nutritionnelles exceptionnelles !



#### Saviez-vous que...

Son mode de fabrication unique remonte au 19<sup>e</sup> siècle, et il bénéficie depuis 1996 du **signe officiel IGP** (Indication Géographique Protégée) garantissant au niveau européen sa qualité et son origine Savoie.

Fromage **emblématique** des Savoie, il est reconnaissable au marquage rouge «Savoie » sur son talon, et se caractérise par son imposante taille (il est le **plus gros fromage français**, son poids pouvant atteindre 80 kg).

L'Emmental de Savoie jouit de **qualités organoleptiques uniques**, qui en font le **meilleur** emmental pour son **fondant** et son aptitude à **dorer** délicieusement en cuisson.

**Ne confondez pas emmental et Emmental...de Savoie !**

Retrouver ces 4 nouvelles recettes, et beaucoup d'autres encore, sur le site [www.emmental-de-savoie.com](http://www.emmental-de-savoie.com) dans la rubrique « recettes ».

Contact Presse  
Virginia Gurcel

Relations presse - Agence Texto  
04 50 52 12 73 - [presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com)

**Savoïcime**  
Les Sommets de la Qualité