

Annecy, le 27 Septembre 2010

## COMMUNIQUE PRESSE

### REGALEZ-VOUS AVEC LES NOUVELLES RECETTES DE L'EMMENTAL DE SAVOIE !

**Verrines de tomates confites et olives à l'Emmental de Savoie, Bricks à l'Emmental de Savoie, Saumon en croûte de tapenade et d'Emmental de Savoie, Pommes de terre surprises à l'Emmental de Savoie et Sucré-salé de porc à l'Emmental de Savoie.**

**Voici les 5 dernières recettes à réaliser pour épater votre famille et vos amis.**

**Des idées gourmandes faciles et originales pour réveiller vos papilles !**

#### DES IDEES GOURMANDES POUR TOUTE L'ANNEE

Roi des plateaux de fromages savoyards ou ingrédient de choix dans les recettes des plus traditionnelles aux plus inventives, l'Emmental de Savoie est de tous les instants de convivialité. Fabriqué toute l'année, il est aussi savoureux l'hiver que l'été !

**Vous recevez des amis pour un apéritif**, et vous en avez assez des chips, et autres biscuits trop gras. Voici une recette qui épatera vos convives et leurs redonnera le sourire : réalisez très facilement les verrines de tomates confites et olives à l'Emmental de Savoie. Saveur et originalité assurées !



Pour des repas chaleureux et conviviaux, voici 4 recettes que l'on pourrait parfaitement faire concourir dans la catégorie « **des enrobées et des fondantes** » : ici l'Emmental de Savoie fondu sublime les mets concoctés. Les amateurs de poissons se régaleront avec le saumon en croûte de tapenade et d'Emmental de Savoie, et pour ceux qui préfèrent la viande, le sucré-salé de porc à l'Emmental de Savoie vous vaudra tous les honneurs !

Avec le retour de la fraîcheur, voilà 2 recettes qui devraient égayer vos menus d'automne : les pommes de terre surprises à l'Emmental de Savoie et les bricks à l'Emmental de Savoie. Des recettes à vous faire fondre de plaisir !



**Retrouvez toutes ces idées gourmandes et bien plus encore sur le site [www.emmental-de-savoie.com](http://www.emmental-de-savoie.com) rubrique recettes.**  
**Les internautes pourront ainsi télécharger et imprimer leur recette favorite, mais aussi donner leur avis sur les recettes du site !**



## EMMENTAL DE SAVOIE, LA QUALITE S'IMPOSE !

L'Emmental de Savoie serait **le plus ancien des emmentals traditionnels français**. Son mode de fabrication unique et complexe remonte au 19<sup>e</sup> siècle, mais il est toujours fabriqué, selon des méthodes traditionnelles transmises de génération en génération !



L'Emmental de Savoie

c'est aussi **le plus imposant des fromages qui existe**, facilement reconnaissable à sa forme bombée et sa grande taille mais aussi grâce à ses trous, appelés « yeux » par les maîtres fromagers. Saviez-vous que 900 à 1 000 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer un Emmental de Savoie et qu'une meule ne pèse pas moins de 75kg ? !

**Il bénéficie depuis 1996 d'une IGP** (Indication Géographique Protégée) qui garantit au niveau européen sa qualité et son origine Savoie. L'Emmental

de Savoie est exclusivement fabriqué à partir **d'un lait cru de qualité, collecté chaque jour sur les deux Savoie, et issu de vaches de races locales, Tarine, Abondance et Montbéliarde**. Une qualité contrôlée et reconnue par un organisme externe certificateur qui veille à ce que le cahier des charges soit scrupuleusement respecté. Un savoir-faire qui permet à l'Emmental de Savoie de se distinguer nettement des autres par la finesse de ses arômes, son goût subtil et fruité, sa saveur douce, sa pâte onctueuse et lumineuse.



A l'heure où l'équilibre alimentaire est au cœur des préoccupations, l'Emmental de Savoie s'illustre sur tous les plans. Il est un aliment sain offrant de nombreuses propriétés nutritionnelles, qui s'inscrit dans le cadre d'une alimentation quotidienne équilibrée. **Grâce à son goût doux et fruité et ses trous, c'est aussi un fromage qui plaît aux enfants !**

### Où acheter de l'Emmental de Savoie ?

- En grande surface, dans toutes les bonnes crémèries / fromageries
- ou dans les fromageries des Pays de Savoie

### L'Emmental de Savoie, à quel prix ?

Si l'Emmental de Savoie s'adapte à toutes les envies, ce grand fromage de terroir reste parfaitement abordable : comptez entre 11,40 € et 11,50 €/kg aux rayons LS et entre 11,30 € et 11,70 €/kg aux rayons coupe.

**Service Presse Emmental de Savoie :**

Emilie TRIOLO

04 50 52 70 73

[emilie.triolo@agencetexto.com](mailto:emilie.triolo@agencetexto.com)

[www.emmental-de-savoie.com](http://www.emmental-de-savoie.com)