

UNE RECETTE ANCESTRALE

Les origines du Sbrinz AOP remontent au XVI^e siècle. Sa recette est restée la même au fil des siècles: le Sbrinz s'obtient avec le meilleur lait cru frais.

Cette constance est tout à fait logique, car un produit de qualité exceptionnelle nécessite des matières premières de premier choix.



*Visitez notre site web
et suivez-nous sur les
réseaux sociaux.*

Retrouvez nos recettes, informations et suggestions de présentation sur notre site web. Découvrez tous les secrets du délice le plus naturel du monde sur sbrinz.ch



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2 · 6210 Sursee · Switzerland
+41 41 914 60 60 · info@sbrinz.ch
sbrinz.ch



SBRINZ AOP D'ALPAGE



L'ORIGINE

Pendant les mois d'été (la saison d'estivage), les vaches paissent dans les pâturages verdoyants des Alpes de Suisse centrale.

Elles se nourrissent d'une riche variété d'herbes juteuses. Nos huit fromageries d'alpage fabriquent le Sbrinz AOP d'alpage avec leur lait frais, d'une qualité irréprochable. Le fromage ne contient ni additifs ni lactose: c'est un délice haut de gamme 100 % naturel.

UNE SAVEUR AUTHENTIQUE

Le Sbrinz AOP d'alpage a un goût corsé qui varie légèrement d'un alpage à l'autre. Brisé en bouchées, il accompagne à merveille un verre de vin, de cidre ou de champagne. Bon appétit!

L'AIR PUR DES ALPES

Comme son nom l'indique, cette spécialité fromagère est produite en altitude. Le Sbrinz, protégé par le label AOP, est fabriqué sur les alpages en suivant un cahier des charges très strict.

