



# UNE SAVEUR AUTHENTIQUE

*Le fromage à pâte extra-dure  
né au cœur de la Suisse.*



**Bouchées de  
Sbrinz AOP**

*22 mois d'âge min.*



**Rebibes de  
Sbrinz AOP**

*18 mois d'âge min.*



**Sbrinz AOP  
râpé**

*18 mois d'âge min.*



**Sbrinz AOP  
en portions**

*22 mois d'âge min.*

*à base de lait cru suisse • sans conservateurs  
18 mois d'affinage min. • sans lactose*



Scanner pour  
voir la vidéo!



## La coupe du Sbrinz AOP



1  
Poser le morceau de Sbrinz AOP sur le côté et entailler depuis la pointe avec le ciselet. Le morceau se sépare lentement de lui-même en deux parties.



2  
En partant de la pointe en direction du bord, couper des portions d'environ 200 g.



3  
Couper ensuite le morceau restant en plusieurs portions équivalentes en suivant le bord.



4  
Voici le résultat de la coupe correcte d'un morceau de Sbrinz AOP.



5  
Les morceaux de Sbrinz AOP conviennent aussi très bien pour le découpage de bouchées fraîches.



6  
Découpage de bouchées fraîches de Sbrinz AOP à partir d'une portion.