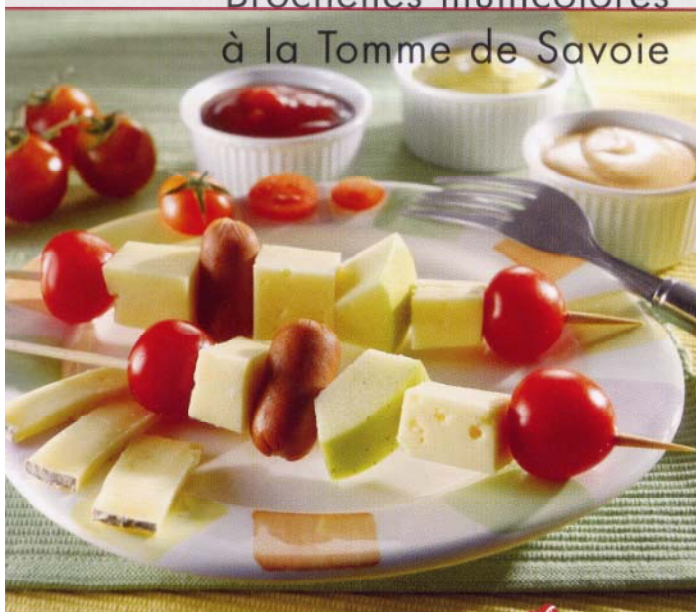


Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée

Brochettes multicolores à la Tomme de Savoie



Recette
de petits Gourmands

Savoie
mon goût de cœur



Maigre ou grasse, laitière ou fermière, la véritable Tomme de Savoie est distinguée par une IGP qui garantit l'origine savoyarde du lait, de sa fabrication et de son affinage. Puisant ses arômes dans la générosité et la diversité de ses caves, elle révèle une grande variété de goûts. Souvent copiée, jamais égale, vous reconnaîtrez l'authentique Tomme de Savoie à son marquage « Savoie » sur son pourtour.

Brochettes multicolores à la Tomme de Savoie

250 g de Tomme de Savoie

16 tomates cerise

8 Saucisses de Francfort «spécial cocktail»

1 belle Golden de Savoie coupée en dés et citronnée

8 piques en bois

Sauces d'accompagnement

Yaourt bulgare

Mayonnaise

Ketchup

Moutarde

★
difficulté

4 
personnes

Piquez en les alternant, les saucisses chaudes, les cubes de Tomme de Savoie, les dés de pommes et les tomates cerise.

Accompagnez de sauces variées selon vos envies.

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Pedro

Savoie
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com