



TOASTS

C'est Nouveau !

à savourer avec du FROMAGE

Inspirés de nos fameux Croquets à grignoter, les Toasts sont des biscuits fins et délicats, riches en fruits, pour accompagner le fromage. Craquants et extrêmement savoureux, ils apporteront subtilité et originalité pour des mariages de saveurs exceptionnels. Des recettes simples et des ingrédients de qualité pour une gamme de trois références à découvrir sans tarder...

Recettes gourmandes riches en fruits



Amande & Figue Étui 120g

À marier avec les fromages à pâte dure affinés comté, mimolette extra-vieille, tomme de brebis...) ou au contraire, les fromages frais acidulés comme la mozzarella ou encore la feta...

Amande & Abricot Étui 120g

À marier avec les fromages onctueux et persillés (Bleu d'Auvergne, Roquefort, Stilton...) ou au contraire un chèvre rehaussé d'une petite touche de miel...

Amande & Datte Étui 120g

À marier avec les fromages frais non affinés, qu'ils soient crémeux ou encore mousseux (chèvre frais, ricotta, cottage cheese,...) ou au contraire, les fromages à pâte molle comme le brie ou encore le camembert...



Des Toasts hyper savoureux pour sublimer le fromage !