

**DU 12 AU 15 MAI 2022 :
À découvrir en exclusivité à Taste of Paris :
L'Appenzeller® en croûte**



Du **12 au 15 mai prochain**, le fromage suisse **Appenzeller®** donne rendez-vous à tous les mordus de fromage à **Taste of Paris**.

L'occasion de découvrir **de nouvelles recettes toutes plus cheesy les unes que les autres** avec, en tête d'affiche, **l'Appenzeller® en croûte !**

Oui oui un « pâté-croûte » mais version Appenzeller®, à déguster pour la première fois à Taste of Paris.

IM-MAN-QUA-BLE !

**UN PÂTÉ EN CROÛTE,
OUI MAIS PAS COMME LES
AUTRES**

Cette idée folle est née d'une discussion entre un duo d'amis passionnés, créatifs et enthousiastes : **Jean-Charles Karmann** (Chef-cuisinier et ambassadeur du fromage Appenzeller®) et **Gaël Radigon** (Meilleur Ouvrier de France charcutier traiteur 2019 et Chef exécutif de la maison Verot). L'un spécialiste de fromage et l'autre expert en charcuterie, ils décident d'allier leurs talents en proposant une création inédite : **l'Appenzeller® en croûte. Une alternative au pâté en croûte traditionnel, pour les aficionados de fromage.**

À l'intérieur une onctueuse crème d'Appenzeller®, garnie d'une compotée d'ananas/gingembre et d'une généreuse couche de viande de grison. Le tout, parsemé de petits cubes d'ananas, quelques copeaux d'Appenzeller® et pour la petite touche de poésie de jolis fleurs comestibles. Une explosion de saveurs,



entre douceur et caractère, qui ne laissera personne indifférent.



APPENZELLER® FAIT SON SHOW À TASTE OF PARIS

Tout au long du salon, Jean-Charles Karmann - le chef de la maison - et ses équipes seront là pour vous faire découvrir l'univers **Appenzeller®**. Avec des **dégustations** bien sûr, mais aussi en montrant différentes façons de cuisiner **le fromage le plus corsé de Suisse**.

Rendez-vous au stand W14 - au Grand Palais éphémère - Place Joffre, 75007 Paris

À propos – Appenzeller®

Petit tour à l'est de la Suisse, plus précisément au cœur de l'Appenzell et dans certaines parties des cantons de St-Gall et de Thurgovie, dans les douces collines situées entre le lac de Constance et le massif du Säntis. C'est ici que le fromage Appenzeller® est produit dans les règles de l'art, à la main selon les traditions, depuis plus de 700 ans. La région de production de l'Appenzeller® est très limitée, ce qui garantit sa singularité. Son goût unique et incomparable est dû à de patients brossages pendant au moins trois mois, avec une préparation à base d'herbes de montagne, appelée «Sülz», dont la recette est toujours secrètement gardée aujourd'hui. La pastille apposée sous chaque meule est un gage de son authenticité et de qualité supérieure.

Pour plus d'informations : appenzeller.ch
Instagram : [appenzellerfromage_fr](https://www.instagram.com/appenzellerfromage_fr)