

Février 2025

BREAKING NEWS !

***ALPINA DÉCROCHE LE RECORD DU MONDE DE
LA PLUS GRANDE CROZIFLETTE® À VALMOREL !***

Les infos à retenir !

- **Ce mercredi 5 février, Alpina a officiellement décroché le record du monde de la plus grande croziflette® jamais réalisée !**
- **Recette originale inventée et déposée par Alpina à l'INPI en 2002, la croziflette continue de séduire petits et grands, bien au-delà des montagnes et des stations de ski et fait rayonner les crozets.**

Mercredi 5 février - Alpina, marque incontournable des crozets et mère de la célèbre recette de la croziflette® (déposée à l'INPI par la marque en 2002) a décroché officiellement aujourd'hui le record de la plus grande croziflette® du monde. Avec une recette confectionnée pour 150 personnes et validée par un huissier, le record obtenu ce matin dans la célèbre station de ski de Valmorel, place Alpina les crozets au sommet !

POUR LES PLUS GOURMANDS, ZOOM SUR LA CROZIFLETTE® TRADITIONNELLE D'ALPINA

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS (4 personnes) :

- 400 g de Crozets Spécial Croziflette® Alpina
- 4 tranches de jambon cru de Savoie
- 1 oignon
- 1 reblochon
- 30 cl de crème fraîche

PRÉPARATION

1. Faire cuire les Crozets en les plongeant 15 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée (10 fois le volume de Crozets).
2. Émincer l'oignon, couper le jambon cru en fines lanières, et couper le reblochon en dés.
3. Faire roussir l'oignon dans une poêle bien chaude, avec un peu de matière grasse.
4. Égoutter les Crozets. Les verser dans un grand plat à gratin, ajouter les lanières de jambon, l'oignon, la moitié des dés de reblochon et la crème fraîche.
5. Mélanger et répartir ensuite les dés de reblochon restants sur le dessus du plat.
6. Faire gratiner 10 à 15 min à four chaud (200°C).
7. Servir accompagné d'une salade.