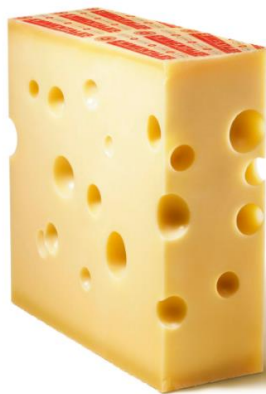


L'Emmentaler AOP fait désormais partie de la «Swiss Selection» de BURGER KING®

Le délicieux burger à l'Emmentaler AOP est là. Il vient compléter la gamme très prisée de burgers gourmands «Swiss Selection» de BURGER KING® et est disponible dans tous les restaurants BURGER KING® de Suisse.

«Swiss Selection» est l'offre haut de gamme de BURGER KING®. Tous les burgers sont à base de viande de bœuf 100% suisse (150 g) et de fromage suisse. Le burger «Swiss Selection» représente bien plus qu'un simple repas, c'est une expérience pour les clients et les adeptes du sandwich rond.

Pour BURGER KING®, «Swiss Selection» est un hommage à la Suisse et une occasion idéale de mettre l'accent sur la qualité exceptionnelle des ingrédients locaux. Des ingrédients produits en Suisse, gage de qualité et d'authenticité. L'Emmentaler AOP, fabriqué à partir de lait cru frais non traité et sans additifs, répond parfaitement à ces critères.



Qualité, tradition et savoir-faire: trois qualités à savourer

L'Emmentaler AOP incarne la qualité, le savoir-faire et la tradition et en tant que produit naturel fabriqué localement dans quelque 110 fromageries suisses, il colle parfaitement à l'esprit du temps. Agrémenté d'une sauce chimichurri, d'oignons croustillants et de roquette, de tomates et de 150 g de viande de bœuf suisse, le burger à l'Emmentaler AOP «Swiss Selection» permet à l'Emmentaler AOP Classic de développer son arôme de noisette

légèrement épicé. Le grand classique de l'assortiment d'Emmentaler AOP est affiné pendant quatre mois au minimum et sa consistance lisse le rend facile à trancher. Mais ses valeurs intrinsèques sont également très convaincantes: en effet, seul un morceau d'Emmentaler AOP irréprochable a sa place en rayon ou dans un burger. Ainsi, pour son burger à l'Emmentaler AOP, BURGER KING® utilise exclusivement du fromage de table de classe 1, qui a obtenu au minimum la note de 18/20. Avec l'ouverture de ce nouveau canal de vente, Emmentaler AOP prouve une fois de plus que son fromage haut de gamme n'est pas seulement un excellent choix pour les plats froids, mais qu'il constitue également une base savoureuse pour les plats chauds – à l'instar du burger haut de gamme «Swiss Selection» de BURGER KING®.



A propos de l'Emmentaler AOP

Avec un diamètre variant de 80 à 100 cm, un poids se situant entre 75 et 120 kilos et une durée d'affinage de quatre mois minimums dans des caves sélectionnées avec soin, l'Emmentaler AOP suisse original est bien plus qu'un simple fromage. Le fromage acquiert son goût unique durant le processus d'affinage. Selon la durée, on retrouve un léger goût de noisette ou des arômes beaucoup plus soutenus. Mais ce n'est pas uniquement pour cette raison que l'Emmentaler AOP est considéré comme le roi des fromages. Elaboré à partir de lait cru non traité et exempt d'additifs alimentaires, l'Emmentaler AOP est fabriqué selon un processus artisanal traditionnel par des maîtres fromagers expérimentés. Grâce à l'étiquette de la fromagerie, chaque meule d'Emmentaler AOP suisse peut être retracée jusqu'à son origine et son lieu de production.

<https://socialize-magazine.ch/lemmentaler-aop-fait-desormais-partie-de-la-swiss-selection-de-burger-king/>