



PLAISIR FROMAGE





Un plaisir fromager tout en douceur pour petits et grands

Une qualité de Suisse centrale
avec du caractère – une
valeur sûre dont la demande
ne cesse de croître.

- Infiniment doux et crémeux – un plaisir pour toute la famille.
- Fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé de première qualité et de crème fine de la région de Lucerne.
- Polyvalent : parfait pour les plateaux de fromages, les sandwiches et les plats chauds.
- Séduit par son goût équilibré et son excellent rapport qualité-prix.



**LUZERNER Fromage
à la crème, tranches**

8 x 150 g e



7 610900 006137



**LUZERNER Fromage
à la crème, 1/4 meule, lavé**

1 kg e, sous vide



7 610900 111961



**LUZERNER Fromage
à la crème, en sticks**

3 x 1 kg e / 27 g e



7 610900 133758



Convaincant jour après jour



LE N° 2
dans le classement des
fromages à pâte mi-dure.



ÉVOLUTION POSITIVE
grâce à une forte notoriété
de marque et à une
popularité croissante.



GAIN DE TEMPS ET PRATICITÉ
Portionnable rapidement
et proprement.



DOUX ET CRÉMEUX
Un favori pour
toute la famille.



EMBALLÉ INDIVIDUELLEMENT
La solution hygiénique — ou
tout simplement idéale à l'emporter.

Également apprécié :
Fromagerie d'Emmi
sticks de fromage



Fromagerie d'Emmi
sticks de fromage, assortis

3 × 1 kg e / 27 g e



7 610900 120260

Plus d'infos



Né au cœur de la Suisse

Le Sbrinz AOP est synonyme d'une production entièrement naturelle, en harmonie avec la nature, les animaux et l'être humain.

- Des directives strictes garantissent une qualité irréprochable à chaque étape de la fabrication.
- Produit sans additifs et sans organismes génétiquement modifiés.
- Fabriqué principalement à partir de lait de vaches Brunes.
- Alimentation naturelle : herbe en été, foin en hiver.
- Sans ensilage, sans aliments d'origine animale et sans urée fourragère.



Sbrinz AOP Bande
1,9 kg e, en vrac



Sbrinz Morceaux
6 × 200 g e



Sbrinz Rebibes
10 × 280 g e



Sbrinz Rebibes
3 × 650 g e





Sbrinz AOP râpé

6 × 500 g e



Conçu pour une utilisation quotidienne



PURE TRADITION

Plus de 500 ans de savoir-faire fromager suisse avec origine AOP.



RECONNU DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

Corsé, aromatique et au caractère incomparable.



PORTIONNÉ ET PRÊT À L'EMPLOI

Polyvalent : en rebibes, râpé ou comme snack.



MULTIPLES POSSIBILITÉS D'UTILISATION

De l'apéritif aux plats à la carte, pour une utilisation flexible.



GARANTIE AOP

Une origine protégée pour une qualité contrôlée et une confiance garantie.



Découvre-en plus!

MOI, C'EST SON MAXX D'INTENSITÉ.



**Agréablement corsé.
Unique par son onctuosité.**

- Fort en caractère et inimitable – « Der Scharfe Maxx » avec du tempérament.
- Audacieux, impertinent et charmant – un fromage avec de la personnalité.
- Une saveur corsée qui se distingue nettement des autres fromages.
- Fabriqué à partir de lait cru frais de la région du lac de Constance.
- Affiné pendant cinq mois dans la cave de la fromagerie Studer pour un arôme intense.



**Der scharfe Maxx
1/4 meule**

1,625 kg e



Un Maxx de délice.

Un excellent choix pour ton assortiment



QUALITÉ D'EXCEPTION

Primé à plusieurs reprises et récompensé au niveau international.



GOÛT AFFIRMÉ

Corsé et aromatique, pour une différenciation claire.



PORTIONNÉ ET PRÊT À L'EMPLOI

Découpé pour une utilisation rapide et efficace.



**Der scharfe Maxx
en sticks**

3 × 1 kg e / 20 g e



DERSCHARFEMAXX.COM





DES QUESTIONS?

L'équipe d'Emmi Food Service est
là pour toi !



HOTLINE

Tél. +41 58 227 15 65

Mardi – vendredi
08 h 30 – 11 h 30

E-MAIL

foodservice@emmi.com



Emmi Suisse SA, Food Service, Landenbergstrasse 1, 6002 Lucerne
Téléphone +41 58 227 15 65, foodservice@emmi.com, www.emmi-food-service.ch

