

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 95

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

A chaque région ses saveurs.



Aargauer Traum, Künten
Les Argoviens sont des hôtes de choix à toutes les fêtes et leur fromage est également le bienvenu.



Fromage du Gantrisch, Oberbütschel
La recette de ce fromage est vieille de presque 200 ans. Pourtant, c'est à chaque fois une redécouverte.



Le Maréchal, Granges-Marnand
Ce produit de qualité doit son nom à l'arrière-grand-père du fromager, maréchal de profession.



Tomme artisanale de la Venoge, Dizy
Si le fromager Michel Bory n'est pas connu dans le monde entier, il l'est au moins dans sa région: ici, sa tomme passe pour être la meilleure du monde.



Fromage des Alpes glaronais, Glaris
Seuls des armaillis expérimentés sont habilités à fabriquer ce fromage. Mais rien n'interdit aux profanes de le déguster.



Reblochon de Moudon
A l'image des Vaudois, le reblochon a lui aussi un caractère bien trempé. Côté arômes et fruité, le fromage a toutefois une longueur d'avance.



Goldwäscherkäse d'Entlebuch
Autrefois, ce morceau de tradition aidait les chercheurs d'or à affronter les rigueurs de l'hiver, aujourd'hui il nous régale tout au long de l'année.



Tomme Tourbillon aux herbes, Sierre
Si les bienfaits pour la santé des nombreuses herbes de ce fromage ne sont pas forcément connus, leurs vertus culinaires sont, elles, incontestées.



POUR LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS.

coop

Pour moi et pour toi.