

DEPUIS  1964
MIFROMA
MAÎTRES FROMAGERS
SUISSES

LE GOÛT AUTHENTIQUE *de la Suisse*

**UN GRUYÈRE AUX MULTIPLES
RECORDS**

*L'entreprise de Monsieur
Didier Bovet!*

**LES SECRETS
DE L'AFFINAGE EN GROTTA**

Un entretien en exclusivité avec Maître Gérard

RACLETTE

*L'art de la tradition,
la quête de l'excellence*

DURABILITÉ

Notre pacte avec l'environnement

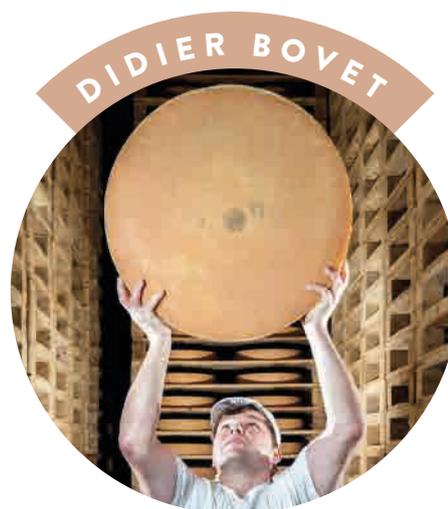


UN GRUYÈRE AUX MULTIPLES RECORDS

L'entreprise de Monsieur
Didier Bovet!

Depuis plus de 4 ans, ses meules de Gruyère AOP, produites en exclusivité pour Mifroma, obtiennent systématiquement la note de 20 sur 20.

Investissement total, humilité et beaucoup de passion : tels sont les ingrédients de la recette de l'incroyable succès du maître fromager de Corcelles-le-Jorat. S'il répugne à parler de ses excellents résultats, Monsieur Bovet n'en est pas moins médaillé d'or de l'IPG et détenteur actuel du titre de meilleur producteur de Gruyère. En d'autres termes, c'est là un véritable champion !



Didier Bovet, sacré meilleur producteur de Gruyère AOP par l'Interprofession du Gruyère.

LES SECRETS DE L'AFFINAGE EN GROTTTE



Un entretien exclusif avec
Maître Gérard



Le cœur des Alpes suisses sert de cadre à la mise en scène de ses meules, un spectacle qui se joue chaque jour depuis près de 35 ans.

« Je suis venu à ce métier presque par jeu et à présent, je ne saurais m'imaginer nulle part ailleurs qu'ici, à plus de 60 mètres sous terre, à 300 mètres de profondeur dans la montagne. » Les conditions pour l'affinage du fromage suisse y sont idéales. « Les parois rocheuses garantissent un microclimat constant avec une température d'environ 12,5° et une humidité de 93 %. » C'est la formule magique qui permet à chaque meule de développer pleinement son goût typique et d'atteindre le degré de maturation parfait. « Chaque jour, les meules sont brossées, goûtées et auscultées. C'est un rituel ancestral, fait d'expérience et de savoir-faire. »

Comment sait-on que le moment est venu ? « Au terme de la période de maturation, je me fie à mes sens pour effectuer le contrôle final. J'écoute sa résonance, j'observe la couleur, l'élasticité et la densité de la pâte. Enfin, j'examine le développement harmonieux de son arôme caractéristique à travers la dégustation. » Ayant réussi l'examen, le fromage est prêt à se retrouver sur les tables du monde entier.

Gérald Menoud, Maître Fromager pour Mifroma



SWISS MADE

RACLETTE

*L'art de la tradition,
la quête de l'excellence*

Parmi le vaste assortiment de fromages Mifroma, la traditionnelle Raclette sort incontestablement du lot. Son goût recherché est le fruit d'une collaboration entre les maîtres fromagers et de petites laiteries locales triées sur le volet. Le lait frais provenant d'élevages laitiers extensifs et l'affinage rigoureux en grottes naturelles confèrent à chaque meule un goût onctueux et fondant, tout en finesse.



DURABILITÉ

Notre pacte avec l'environnement



Depuis plus de 10 ans, Mifroma place l'environnement et son fragile équilibre au cœur de ses choix, en utilisant uniquement des énergies renouvelables sur son site de production d'Ursy.

Mais le concept de durabilité ne s'arrête pas là : il concerne toute la filière, depuis la sélection des matières premières jusqu'à la production, en passant par la distribution et l'élimination.

Ses fromages résultent du respect de normes très élevées en matière de santé et de bien-être animal, ainsi que de l'adoption d'un pacte d'équité et de confiance envers les producteurs et leurs familles. Cette démarche écologique s'élargit également aux emballages, avec l'étude constante de solutions permettant de réduire la production de déchets grâce à l'utilisation de matériaux à faible impact garantissant toutes les caractéristiques organoleptiques des produits.



SWISS MADE

DES PLATS ÉTOILÉS AVEC LA FONDUE



Laissez libre cours à votre imagination et créez votre propre interprétation d'un grand classique.

La grande polyvalence de la fondue fait de cette recette traditionnelle suisse l'ingrédient parfait pour des créations culinaires inattendues. Sa texture douce et enveloppante, son goût plein et distinctif se marient parfaitement avec des plats de viande, de légumes, voire, pour les plus ambitieux, de poisson. Préparez-la en y ajoutant du champagne et une pincée d'épices, comme du paprika ou du curcuma, un poivre raffiné ou de la ciboulette puis servez-la avec de nombreux types de pain différents, pour vivre une expérience unique. Avec la fondue, il suffit de très peu de choses pour réaliser des plats raffinés et surprendre les palais les plus exigeants.

Oignons grelots à l'aigre-douce, raisins secs et pignons de pin, crème de fondue

Sélection de recettes de Mifroma



Ingrédients

| | |
|------------------------------|----------------------------|
| 200 g mélange pour fondue | 40 g de beurre |
| 250 g d'oignons grelots crus | sel |
| 40 g de raisins secs | poivre |
| 40 g de pignons de pin | 20 ml de vinaigre de pomme |
| | ail des ours |

Préparation

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant 30 minutes, griller les pignons de pin dans une poêle antiadhésive. Réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter les oignons grelot crus et les faire revenir à feu moyen à doux jusqu'à ce qu'ils prennent une coloration noisette claire. Ajouter les raisins secs et le vinaigre. Faire déglacer le vinaigre, rectifier, sel et poivre, puis ajouter les pignons de pin.

Faire fondre la fondue comme indiqué sur l'emballage jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Au centre d'une assiette plate, placer les oignons grelots à l'aigre-douce et versez la raclette. Terminer avec de l'ail des ours séché.

Découvrez la
GAMME MIFROMA POUR LA
GASTRONOMIE SUISSE:

