



Vacherin Mont-d'Or Switzerland. Weichkäse aus der Schweiz.

Der Vacherin Mont-d'Or Switzerland ist die einzigartige einheimische Weichkäse-Spezialität aus dem Waadtländer Jura mit seinen tiefen Wäldern und üppigen Wiesen. Hier wird er seit über 100 Jahren liebevoll in Handarbeit hergestellt, um dann in traditionellen Affinage-Kellern zu seinem delikaten, milden Geschmack heranzureifen, wobei ihm der Gürtel aus einheimischem Tannenholz die so typisch exquisite Spur Tannin verleiht.

Der Vacherin Mont-d'Or Switzerland ist ein Saisonkäse, der von Ende September bis April Käseliebhaber erfreut.

Wie ein edler Wein entfaltet er seinen milden Geschmack erst wirklich, wenn man ihn vor dem Genuss einige Stunden chambriert. Am besten serviert man ihn deshalb mit einem Löffel. So kommt seine zartschmelzende, sämige Qualität voll zur Geltung. Gourmets lieben den Vacherin Mont-d'Or als exzellenten Dessertkäse oder als Nachtessen, in Begleitung von feinen «Gschwelkti» oder knusperigem Brot.



Vacherin Mont-d'Or 
 S W I T Z E R L A N D

Vacherin Mont-d'Or Switzerland.

Weichkäse aus der Schweiz.

Herkunft	Vallée de Joux, Waadtland.			
Herstellungsgebiet	Waadtländer Jura und dessen Ausläufer.			
Herstellungsperiode	Oktober bis April.			
Form, Grösse, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 12 – 32 cm, Höhe 4 – 5 cm. Gewicht: 400 g – 3 kg.			
Besondere Merkmale	Mit Tannenrinde umgürteter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz. Wird aus Milch hergestellt, die vorher einem produktgerechten Erwärmungsverfahren unterzogen wurde. Bei diesem äusserst schonenden Vorgang bleiben alle Vorzüge der Milch erhalten, während gleichzeitig ein bakteriologisch einwandfreies Erzeugnis gewährleistet wird.			
Fettgehalt	Mind. 50 % Fett i. Tr.			
Rinde	Mit weissem Flaum überzogen. Weich und ausgeworfen, bernsteinfarben bis rotbraun.			
Käseteig	Weich, elfenbeinfarben. Das ausgereifte Produkt hat eine zartschmelzende Beschaffenheit.			
Geschmack	Cremiger, milder und delikater Geschmack, der von der Tannenrinde sowie dem Tannenholz der Schachtel beeinflusst wird.			
Reifungsdauer	1 Monat.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	56 g	Mineralstoffe	2 g
	Eiweiss	19 g	Kalorien	301 kcal
	Fett	23 g	Joules	1'260 kJ



© Switzerland Cheese Marketing AG
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
 Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or
 Rue Grenade 40, CH-1510 Moudon
 Telefon ++41 (0)21 905 81 51 Fax ++41 (0)21 905 81 30
 vacherinmontdor@bluewin.ch www.vacherin-montdor.ch

