



## Vacherin Fribourgeois AOC. Ein cremiges Vergnügen.

Als echtes Regionalprodukt widerspiegelt der Freiburger Vacherin AOC auf subtile Art und Weise die gesamte Aromenpalette der Flora der Voralpen und der Hochebene des Freiburger Landes.

Der durch eine Garantiemarke geschützte Käse zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Charakter aus. Dank seinem feinen, schmelzenden, äusserst raffinierten und wohl riechenden Teig nimmt der Freiburger Vacherin AOC einen Spitzenplatz bei den Käsespezialitäten ein.

Grosses Können und Liebe zum Beruf zeichnen die gewerblichen Käser im Kanton Freiburg aus. In ihren Dorfkäsereien verarbeiten sie täglich die angelieferte Kuhmilch – ein qualitativ hochstehender, reichhaltiger und duftender Rohstoff. Die Herstellung erfolgt nach einem althergebrachten, einmaligen Originalrezept.

Durch die Affinage und die besondere Behandlung eignet sich der Freiburger Vacherin AOC ausgezeichnet fürs Essen von Hand. Dieses erstklassige Produkt gibt Ihrer Käseplatte eine originelle Note. Als Grundzutat verleiht er dem „Fondue moitié-moitié“ Cremigkeit und Geschmack.



## Vacherin Fribourgeois AOC. Schnittkäse aus der Schweiz.

Herstellungsgebiet	Kanton Freiburg sowie die Berner Gemeinden Clavaleyres und Münchenwiler.
Ursprungsschutz AOC	Appellation d'Origine Contrôlée (geschützte Ursprungsbezeichnung) seit 2006.
Form, Grösse, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 30 – 40 cm, Höhe 6 – 9 cm, Gewicht 6 – 10 kg.
Besondere Merkmale	Gazebinde oder Reifen aus Fichtenholz.
Fettgehalt	Mind. 48% Fett i.Tr.
Rinde	Geschmiert, sauber, glatt oder gewellt bzw. gefaltet.
Teig und Farbe	Halbhart, schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	Kleine, meist unregelmässige Löcher.
Geschmack	Angenehm, ausgewogen, aromatisch, säuerlich und leicht bitter.
Reifungsdauer	3 Monate.

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	43 g	Mineralien	3 g
	Eiweiss	26 g	Kalorien	372 kcal
	Fett	28 g	Joules	1'560 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunmattstrasse 21, CH-3007 Berne  
Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27  
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Interprofession du Vacherin Fribourgeois  
Rue de la Condémine 56, CH-1630 Bulle 2  
Tél. ++41 (0)26 919 87 50 Fax ++41 (0)26 919 87 49  
ipvf@federation-patronale.ch www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch

