



Vacherin Fribourgeois AOC.

L'onctuosité.

Pur produit du terroir, le Vacherin Fribourgeois AOC exprime subtilement toute la variété des arômes de la flore des Préalpes et du plateau du Pays de Fribourg.

Au bénéfice d'une marque de garantie, le Vacherin Fribourgeois AOC se distingue par un caractère marqué. Une pâte fine, fondante, subtilement raffinée et odorante lui donne une place de tout premier plan dans la gastronomie fromagère.

Les artisans fromagers fribourgeois allient le savoir-faire et l'amour du métier. Dans leurs chaudières villageoises, ils transforment quotidiennement le lait de vache, une matière première de très grande qualité, riche et parfumée. L'artisan travaille selon une recette héritée de la tradition, unique et originale.

L'affinage et les soins particuliers portés au Vacherin Fribourgeois AOC le positionnent comme un fromage à déguster à la main. Produit de choix, il apportera une touche originale à votre plateau de fromage. Ingrédient de base dans la fondue moitié-moitié, il donnera de l'onctuosité et du goût à ce met.





Vacherin Fribourgeois AOC.

Fromage suisse à la coupe, ingrédient incontournable pour la fondue moitié-moitié.

Région de production	Le canton de Fribourg ainsi que les communes bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler.		
AOC	Depuis 2006, il est protégé par une Appellation d'Origine Contrôlée		
Forme, dimensions, poids	Meules rondes, diamètre 30 – 40 cm, hauteur 6 – 9 cm, poids 6 – 10 kg.		
Caractéristiques particulières	Bande de gaze ou ceinture en bois d'épicéa.		
Teneur en matière grasse	Min. 480 gr par kilo MG/ES.		
Croûte	Brun-jaune à brun-rouge / Emmorgée, propre, lisse, voire légèrement ondulée ou plissée.		
Pâte et couleur	Mi-dure, ivoire à jaune pâle.		
Ouverture	Petits trous en général de formes irrégulières.		
Goût	Agréable, régulier, aromatique. Tendance acidulée avec une légère amertume.		
A maturité	3 mois.		

Valeurs nutritives en moyenne par 100 g	Eau	43 g	Subst. minérales	3 g
	Protéine	26 g	Calories	372 kcal
	Mat. grasses	28 g	Joules	1'560 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmatstrasse 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 56 Fax ++41 (0)26 919 87 49
ipvf@federation-patronale.ch www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch

