

Schweiz. Natürlich.



JA

**ZU GETEILTEN
TRADITIONEN!**

**ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.**



Jetzt wählen. Im Laden:

CUCHAULE AOP



ROHSTOFF

Die Cuchaule AOP* wird aus Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Vollei, Zucker, Kochsalz, frischer Backhefe und Safran hergestellt.



KULINARISCHES

Die Cuchaule AOP schmeckt ausgezeichnet traditionell mit Butter und Kilbisenf, und auch mit salzigen oder süssen Beilagen für leckere Apéro- und Desserthäppchen. Die Cuchaule AOP ist mehrere Tage haltbar und kann auch getoastet werden.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Cuchaule AOP wird im Kanton Freiburg hergestellt. Auch der Weizen, das Mehl, die Milch, die Butter und die Eier kommen aus diesem Gebiet.



HERSTELLUNG

Die Zutaten werden vermengt und geknetet, bis eine homogene Masse entsteht. Der Teig muss mindestens 3 Stunden gären. Danach werden von Hand halbkugelförmige Teiglinge geformt. Diese müssen nochmals mindestens 30 Minuten ruhen, bevor sie während 30 bis 40 Minuten bei mittlerer Temperatur gebacken werden (pro 500 g).

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Cuchaule AOP wiegt höchstens 1,1 kg. Sie weist eine runde Form mit einem Rautenmuster in der Kruste auf. Ihre äussere Farbe ist goldgelb bis braun glänzend. Innen ist der Teig safrangelb. Die Textur der Cuchaule AOP ist fein porös und regelmässig; sie ist elastisch und schmilzt am Gaumen. Die Kruste ist dünn, knusprig und elastisch. Sie schmeckt nach Butterhefebrot, Zucker und Safran.

GESCHICHTE

Cuchaule ist ein Wort aus dem freiburgischen Dialekt. Der erste schriftliche Nachweis stammt aus dem Jahr 1558. Damals, als Schwarzbrot alltäglich war, war die Cuchaule eine besondere Abwechslung an Feiertagen. Das Grundrezept ist seit Jahrhunderten unverändert. Noch heute hat die Cuchaule eine starke Verbindung zur Kilbi (franz. Bënichon), einem typischen Fest im Kanton Freiburg: Cuchaule mit Kilbisenf ist ein traditioneller Bestandteil des Kilbi-Menüs.

VERKAUFSFORM

Die Cuchaule AOP wird frisch verkauft. Sie wird in verschiedenen Grössen angeboten.



Interprofession de la Cuchaule AOP

Rue de la Condémine 56
Case postale 2135
1630 Bulle 2

T 026 919 87 51

✉ info@cuchauleaop.ch

🏠 www.cuchauleaop.ch

📘 Cuchaule AOP

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 aopigp @ aopigp

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».