

Schweiz. Natürlich.



**Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND

JA

ZUR SCHWEIZER HANDWERKSPFLEGE!

ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.

Jetzt wählen. Im Laden:



**Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



ROHSTOFF

Der Vacherin Fribourgeois AOP* besteht aus Rohmilch oder thermisierter Milch. Die Futterration der Kühe besteht aus mindestens 70% Raufutter, das auf dem landwirtschaftlichen Betrieb produziert wird.



KULINARISCHES

Der Vacherin Fribourgeois AOP kann als Schnitt- oder Dessertkäse genossen werden. Er ist auch ein besonders aromatischer Fonduekäse [pur oder mit Le Gruyère AOP als Moitié-Moitié].



GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung von Vacherin Fribourgeois AOP finden im Kanton Freiburg statt.



HERSTELLUNG

Der Milch wird Lab beigefügt. Sobald sie geronnen ist, wird der Bruch auf Haselnussgrösse verkleinert. Er wird nochmals bis auf 36 °C erhitzt und anschliessend in Formen gefüllt. Die fertig gepressten Laibe erhalten eine Kaseinmarke mit dem Herstellungsdatum. Danach werden sie mit einem Gazeband umspannt, auf dem die Nummer der Käserei und die Bezeichnung «Vacherin Fribourgeois AOP» stehen. Damit kann der Herstellungsort zurückverfolgt werden. Nach einem Salzbad muss der Vacherin Fribourgeois AOP 9 bis 24 Wochen in Reifekellern bei hoher Luftfeuchtigkeit auf Fichtenbrettern gehegt und gepflegt werden.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist ein Halbhartkäse. Er zeichnet sich durch seinen feinen Teig, seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und eine dezente Raffinesse aus. Ein Laib wiegt 6 bis 10 kg.

GESCHICHTE

Der Name «Vacherin Fribourgeois» leitet sich von dem lateinischen Wort «Vaccarinus» ab, das so viel wie «Kleiner Kuhhirt» bedeutet. Der Legende nach hütete der Freiburger Mönch Vaccarinus aus dem spanischen Kloster Mont-Serrat das Geheimnis seines Vaters über die Herstellung eines köstlichen Käses, der den spanischen Mönchen besonders mundete. Der Begriff «Vacherin» geht mindestens bis ins Jahr 1420 zurück.

VERKAUFSFORM

Der Vacherin Fribourgeois AOP ist am Stück oder als Fonduekäse erhältlich. Es gibt ihn in sechs Varianten: Classic [9 Wochen Reifung im Keller], Extra [mindestens 12 Wochen], Rustic [12 bis 24 Wochen, hat durch die Reifung im feuchten Keller eine faltige Rinde], Alp [wird auf Freiburger Alpen von Mai bis Oktober hergestellt], Berg [wird über 900 m ü.M. hergestellt] und Bio.



Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rue Condémine 56
1630 Bulle 2

T 026 919 87 56

✉ info@vacherinfribourgeois-aop.ch

🏠 www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

📘 [VacherinFribourgeoisAOP](#)

📍 [vacherinfribourgeois-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».