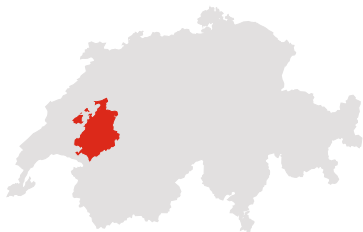


**Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND



Vacherin Fribourgeois AOP. **Ein cremig-würziges Vergnügen mit Herkunftsgarantie.**

Vacherin Fribourgeois AOP ist die beste Empfehlung an jeder Käsetheke: Denn der cremig-würzige Schnittkäse aus dem Freiburgerland ist ein Käse für Genießer und eine der reizvollsten Visitenkarten dieser Schweizer Landschaft.

Seit vielen Jahrhunderten wird er ausschließlich im Gebiet des Kantons Freiburg hergestellt. Dies garantiert die Marke AOP. Die Milch stammt von den typisch schwarzweiß gefleckten Kühen der Region. Nur frische Rohmilch oder thermisierte Milch aus silagefreier Fütterung ohne jegliche Zusätze oder Farbstoffe darf zu einem Vacherin Fribourgeois AOP werden. Ist die Milch in der Dorfkäserei angekommen, beginnt das seit vielen Generationen bewährte, meisterliche Handwerk des Käasers.

Bis der feine, cremige Vacherin Fribourgeois AOP die Gaumen seiner Genießer erfreuen kann, vergehen aber noch mindestens 9 Wochen liebevoller Pflege durch fachkundige Hände. Nach dieser Reifezeit präsentiert sich ein «handlicher» Käse von ungefähr 7,5 kg Gewicht und einem Durchmesser von etwa 33 cm. Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, soll den elfenbeinfarbenen bis hellgelben Käseteig des Vacherin Fribourgeois AOP jung genießen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, zusätzlichen Aroma verwöhnen lassen.

Käsekenner schätzen ihn weltweit. Als Delikatesse zur Abrundung jeder Käseplatte. Durch seinen feinen, aromatisch-cremigen Teig und die hervorragenden Schmelzeigenschaften ist Vacherin Fribourgeois AOP vor allem aber auch ein perfekter Käse für das Schweizer Nationalgericht Fondue. Zum Beispiel im klassischen Fondue «moitié-moitié», das je zur Hälfte aus Vacherin Fribourgeois AOP und Le Gruyère AOP besteht. Oder auch pur in Form eines Freiburger Fondues – der Mahlzeit des «Connaisseur». Übrigens: Seinen Namen hat Vacherin Fribourgeois AOP vom lateinischen vaccharinus, was «kleiner Kuhhirte» bedeutet.



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Vacherin Fribourgeois AOP. Schnittkäse aus der Schweiz.



| | | | | |
|--|---|--|---------------|----------|
| Ursprung | Freiburgerland. | | | |
| Ursprungsschutz | AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung). | | | |
| Form, Größe, Gewicht | Runde Laibe, Durchmesser 30–40 cm, Höhe 6–9 cm, Gewicht 6–10 kg. | | | |
| Besondere Merkmale | Gazeband mit dem Freiburger Wappen und der Akkreditierungsnummer der Käserei. Gluten- und laktosefrei*. | | | |
| Fettgehalt | Mindestens 45 % i.Tr. | | | |
| Rinde | Classic / Bio | Glatte Kruste, von braun-gelblicher Farbe. | | |
| | Extra | Kruste glatt oder mit Falten, von braun-gelblicher Farbe. | | |
| | Rustic | Kruste mit Falten, von braun-gelblicher Farbe, die bei fortschreitender Reifung dunkler wird. | | |
| | Alpage | Kruste meist faltig, von braun-gelblicher Farbe, die bei fortschreitender Reifung dunkler wird. | | |
| | Montagne | Kruste glatt oder faltig, von braun-gelblicher Farbe, die bei fortschreitender Reifung dunkler wird. | | |
| Teig und Farbe | Halbhart und schnittfest, cremig und fein, elfenbeinfarbig bis blassgelb. | | | |
| Konsistenz | Geschmeidig, schnittfähig. | | | |
| Lochung | Kleine Rund- und Schlitzlochung. | | | |
| Geschmack | Classic | Cremig-würzig. | | |
| | Extra | Kräftig-vollmundig. | | |
| | Rustic | Regionaltypische Aromen. | | |
| | Alpage | Aromen von subtiler Komplexität. | | |
| | Montagne | Von blumig-cremig bis cremig-würzig. | | |
| | Bio | Cremig-weich. | | |
| Reife | Classic | 9–12 Wochen. | | |
| | Extra | Mindestens 12 Wochen. | | |
| | Rustic | 12–25 Wochen. | | |
| | Alpage | 12–25 Wochen. | | |
| | Montagne | 9–25 Wochen. | | |
| | Bio | Mindestens 9 Wochen. | | |
| Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g | Wasser | 46 g | Mineralstoffe | 3 g |
| | Eiweiß | 26–30 g | Kalorien | 372 kcal |
| | Fett | 28–33 g | Joules | 1560 kJ |

* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.