



Vacherin Mont-d'Or AOP.

Die unvergleichlich genussvolle Weichkäsespezialität mit Ursprungsgarantie (AOP).

Vacherin Mont-d'Or AOP können Sie von Oktober bis April Ihren Kunden empfehlen. Sein cremig-aromatischer Geschmack – mit der charakteristischen exquisiten Spur Tannin, die ihm der Gürtel aus Tannenholz verleiht – lässt das Herz eines jeden Gourmets höher schlagen. Denn der Vacherin Mont-d'Or AOP ist eben weit mehr als ein gewöhnlicher Weichkäse.

Er ist eine einzigartige einheimische Spezialität des waadtländischen Juragebietes (Schweiz), wo er in ausgewählten kleinen Käsereien liebevoll hergestellt wird, um anschließend in Reifekellern gehegt und gepflegt zu werden. Daher trägt auch jede der typischen Tannenholzschachteln den Namen des jeweiligen Reifekellers. Kurz und gut, dieser Käse ist anders als alle anderen.

Diese unvergleichliche Spezialität der Region des waadtländischen Jura mit seinen Ausläufern und dem idyllischen Vallée de Joux wird auf den verschiedenen Produktionsetappen von mehreren Familien perfektioniert. Der «Rindenschäler» ist ebenso wichtig wie der Hersteller der Schachteln aus Tannenholz. Der Werdegang des Vacherin führt von Wäldern und Wiesen durch Käsereien und Reifekeller.

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist der Dessertkäse par excellence. Er macht jede Mahlzeit zu einem Erlebnis. Das elegante Bankett ebenso wie das gemütliche Essen bei Kerzenschein. Er ist der «rauschende Schlussakkord» jedes Festes. Deshalb verdient er auch die allerbesten Weine: kräftige Weißweine oder edle Rotweine. Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist aber auch im Alleingang eine ganze Mahlzeit – eine fürstliche noch dazu!



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Vacherin Mont-d'Or AOP. Der cremig-aromatische Weichkäse aus der Schweiz.



Herkunft	Vallée de Joux, Waadtland.			
Ursprungsschutz AOP	Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung).			
Herstellungsgebiet	Waadtländer Jura und dessen Ausläufer.			
Herstellungsperiode	Oktober bis April.			
Form, Größe, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 12–32 cm, Höhe 4–5 cm, Gewicht 400 g–3 kg.			
Besondere Merkmale	Gluten- und laktosefrei*. Mit Tannenrinde umgürteter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz. Wird aus Milch hergestellt, die vorher einem produktgerechten Erwärmungsverfahren unterzogen wurde. Bei diesem äußerst schonenden Vorgang bleiben alle Vorzüge der Milch erhalten, während gleichzeitig ein bakteriologisch einwandfreies Erzeugnis gewährleistet wird. Frei von Zusatzstoffen und Gentechnik.			
Fettgehalt	Mindestens 50 % Fett i.Tr.			
Rinde	Mit weißem Flaum überzogen. Weich und ausgeworfen, bernsteinfarben bis rotbraun.			
Käseteig	Weich, elfenbeinfarben. Das ausgereifte Produkt hat eine zartschmelzende Beschaffenheit.			
Geschmack	Cremiger, aromatischer und delikater Geschmack, der von der Tannenrinde sowie dem Tannenholz der Schachtel beeinflusst wird.			
Reifungsdauer	1 Monat.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	56 g	Mineralstoffe	2 g
	Eiweiß	19 g	Kalorien	301 kcal
	Fett	23 g	Joules	1260 kJ

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

Switzerland Cheese Marketing GmbH
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or
Rue Grenade 40, CH-1510 Moudon
Telefon +41 (0)21 905 75 46, Fax +41 (0)21 905 81 30
vacherinmontdor@bluewin.ch www.vacherin-montdor.ch