



RESTAURANT AGRÉÉ



RESTAURANTS AGRÉÉS

Agrés Terroir Fribourg
Plats traditionnels du Terroir fribourgeois
Transparence sur la provenance des produits qui composent les plats du Terroir
Collaboration avec des producteurs de vin fribourgeois
Mets composés de matières premières de la région

ANERKANNT RESTAURANTS

Anerkannt von Terroir Fribourg
Traditionelle Menus des Freiburger Terroirs
Transparenz bezüglich der Herkunft der Produkte, die Teil des Terroirs sind
Zusammenarbeit mit Freiburger Weinproduzenten
Menus, die mit Rohstoffen aus der Region zusammengestellt wurden

ALAIN BÄCHLER

NOTRE AMBASSADEUR UNSER BOTSCHAFTER

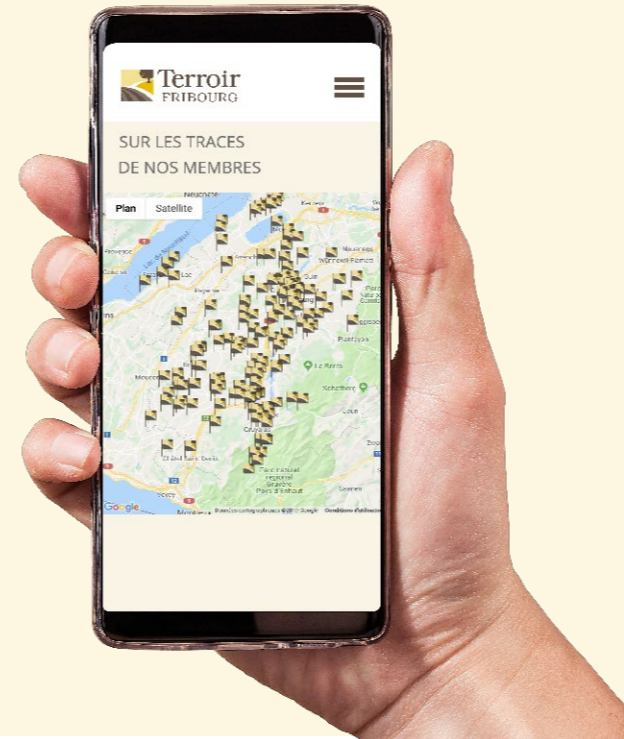
Collaboration depuis janvier 2018
Chef étoilé du Restaurant des Trois Tours à Bourguillon
18 points au guide Gault et Millau
Zusammenarbeit seit Januar 2018
Sternekoch des Restaurant Trois Tours in Bourguillon
18 Punkte Gault & Millau

RETROUVEZ LES POINTS DE VENTE DE NOS MEMBRES

ENTDECKEN SIE DIE VERKAUFSSTELLEN UNSERER MITGLIEDER



WWW.TERROIR-FRIBOURG.CH



1999-2019

Terroir Fribourg | Route de Chantemerle 41
1763 Granges-Paccot | www.terroir-fribourg.ch



LE CARACTÈRE EN PLUS
EIN STARKER CHARAKTER



PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



Terroir Fribourg en bref

Terroir Fribourg in Kürze

LA PROMOTION AU TRAVERS DE NOS TROIS DOMAINES D'ACTIVITÉ !

DIE ABSATZFÖRDERUNG IN UNSEREN DREI TÄTIGKEITSBEREICHEN !



MATIÈRES PREMIÈRES
ROHSTOFFE

MATIÈRES PREMIÈRES / ROHSTOFFE

Dans le canton de Fribourg, la matière première est riche et diversifiée, issue de la terre fertile travaillée avec passion par les agriculteurs du canton.

Im Kanton Freiburg ist die Landwirtschaftsproduktion umfangreich und vielfältig, was auf den fruchtbaren Boden zurückzuführen ist, der von den Bauern des Kantons mit Leidenschaft bearbeitet wird.



TRANSFORMATION
VERARBEITUNG

TRANSFORMATION / VERARBEITUNG

Une fois la matière première extraite, la main de l'Homme est déterminante dans la fabrication des produits du Terroir.

Nach der Gewinnung des Rohstoffs ist handwerkliches Geschick entscheidend für die Herstellung lokaler Produkte.



PRODUITS
PRODUKTE

PRODUITS / PRODUKTE

Les transformateurs et artisans du canton proposent des produits de qualité, valorisés par le label de certification « Certifié Terroir Fribourg » et par des Appellations d'Origine Protégée (AOP).

Die Verarbeiter und Handwerker des Kantons bieten Qualitätsprodukte an, die aufgewertet werden durch das Zertifizierungsetiket «Terroir Fribourg Zertifiziert» und die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP.

NOTRE LABEL UNSER LABEL



regio•garantie

NOS PROMESSES UNSERE VERSPRECHEN

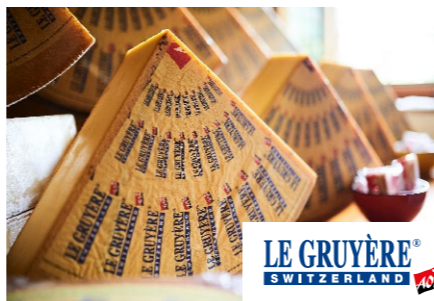
- ✓ Matières premières de la région
Rohstoffe aus der Region
- ✓ Produit élaboré dans la région
Verarbeitung in der Region
- ✓ Traçabilité certifiée par un organisme indépendant
Rückverfolgbarkeit von einer unabhängigen Stelle überprüft
- ✓ Soutien à notre agriculture et à notre économie locale
Unterstützt unsere Landwirtschaft und lokale Wirtschaft



LE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



LE GRUYÈRE AOP



LA CUCHAULE AOP



LA POIRE À BOTZI AOP DIE BÜSCHELIBIRNE AOP



8

PRODUITS PHARES HAUPTPRODUKTE



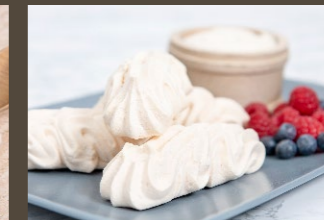
MOUTARDE
DE BÉNICHON
KILBI-SENF



GOURMANDISES
Bricelets, Pains d'anis, Croquets
GEBÄCK
Bretzeli, Anisbrötchen, Croquets



DOUBLE CRÈME
DOPPELRAHM



MERINGUES
MERINGUES



VINS
WEINE
Vully, Cheyres



FONDUE
FONDUE



JAMBON DE LA BORNE
BAUERNSCHINKEN



GÂTEAU DU VULLY
VULLY-KUCHEN

COMMANDE EN LIGNE ONLINE BESTELLEN



COMMANDEZ VOS PRODUITS DU TERROIR EN LIGNE AUPRÈS DE NOTRE PARTENAIRE DE VENTE SOUS
BESTELLEN SIE IHRE REGIONALEN PRODUKTE ONLINE BEI UNSEREN VERTRIEBSPARTNERN UNTER

WWW.E-TERROIR.CH