



**Terroir**  
FRIBOURG



LE CARACTÈRE  
**EN PLUS**

EIN STARKER  
**CHARAKTER**

# LES PRODUITS FRIBOURGEOIS

## DIE PRODUKTE AUS DEM FREIBURGERLAND

### NOS PROMESSES UNSERE VERSPRECHEN

- ☑ **Matières premières de la région**  
Rohstoffe aus der Region
- ☑ **Elaboré dans la région**  
In der Region hergestellt
- ☑ **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



regio•garantie



RESTAURANT AGRÉÉ

### LES RESTAURANTS AGRÉÉS TERROIR FRIBOURG

Les établissements qui portent l'insigne Terroir Fribourg vous garantissent la provenance régionale de la marchandise qui compose les mets dits du Terroir. Les plats, desserts et vins du Terroir sont identifiés avec le label apposé devant ceux-ci.



ANERKANNTEN RESTAURANTS

### DIE ANERKANNTEN RESTAURANTS VON TERROIR FRIBOURG

Das Abzeichen „Terroir Fribourg“ garantiert Ihnen Speisen, welche mit lokalen Zutaten angerichtet wurden. Die regionalen Speisen, Desserts und Weine können dank dem Abzeichen „Terroir Fribourg“ erkannt werden.

Toutes les informations sous /Alle Informationen unter [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)

# LES PRODUITS DU TERROIR FRIBOURGEOIS | DIE PRODUKTE AUS DEM FREIBURGERLAND



**CUCHAULE AOP**  
**CUCHAULE AOP**



**JAMBON DE LA BORNE**  
**BAUERNSCHINKEN**



**GRUYÈRE AOP**  
**GRUYÈRE AOP**



**VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP**  
**VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP**



**FONDUE**  
**FONDUE**



**DOUBLE CRÈME**  
**DOPPELRAHM**



**GOURMANDISES**  
Bricelets, Pains d'anis, Croquets, Bricelets Singinois  
**GEBÄCK**  
Bretzeli, Anisbrötchen, Croquets, Seisler Brätzele



**VINS**  
**WEINE**  
Vully, Cheyres



**GÂTEAU DU VULLY**  
**VULLY-KUCHEN**



**MERINGUE**  
**MERINGUE**



**POIRE À BOTZI AOP**  
**BÜSCHELIBIRNE AOP**



**MOUTARDE DE BÉNICHON**  
**KILBI-SENF**



MATIÈRES PREMIÈRES  
ROHSTOFFE



TRANSFORMATION  
VERARBEITUNG



PRODUITS  
PRODUKTE



# NOTRE AMBASSADEUR UNSER BOTSCHAFTER

## ALAIN BÄCHLER

Terroir Fribourg a l'honneur de collaborer avec le prestigieux cuisinier Alain Bächler, Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon et restaurateur de renom qui peut faire valoir 18 points au guide Gault & Millau.

Terroir Fribourg hat die Ehre, mit Alain Bächler, renommiertem Sternekoch und berühmter Gastronom des Restaurant Les Trois Tours in Bourguillon zusammenzuarbeiten, welcher mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde.



18 points GaultMillau  
18 GaultMillau Punkte



1 étoile Michelin  
1 Michelin Stern

RESTAURANT  
*DES TROIS TOURS*



ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DES PRODUITS DU TERROIR DU PAYS DE FRIBOURG  
VEREINIGUNG ZUR FÖRDERUNG DER PRODUKTE AUS DEM FREIBURGERLAND

Route de Chantemerle 41 | 1763 Granges-Paccot | [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch) | [info@terroir-fribourg.ch](mailto:info@terroir-fribourg.ch) | Tél. +41 26 467 30 30



SUIVEZ-NOUS    