



Terroir
FRIBOURG



FRI♥**OURG**

Torre
de valeurs

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 « Fribourg-regio.garantie » et par des Appellations d'Origine Protégée (AOP).

Die Verarbeiter und Handwerker des Kantons bieten Qualitätsprodukte an, die aufgewertet werden durch das Zertifizierungslabel «Fribourg-regio.garantie» und die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP.

Nos 6 produits AOP

Unsere 6 AOP-Produkte



**Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND



Cucheale
AOP



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



**POIRE
ABOTZI**
AOP



**JAMBON
DE LA BORNE**
AOP



BÔUTEFFAS
AOP



RESTAURANT AGRÉÉ

RESTAURANTS AGRÉÉS

Mets composés de matières premières de la région

Plats traditionnels du Terroir fribourgeois

Transparence sur la provenance des produits

Collaboration avec des producteurs de vin fribourgeois

ANERKANNT RESTAURANTS

Menus mit regionalen Rohstoffen zusammengestellt

Traditionelle Menus des Freiburger Terroirs

Transparenz bezüglich der Herkunft der Produkte

Zusammenarbeit mit Freiburger Weinproduzenten



LA BÉNICHON DIE KILBI

La Bénichon est une fête traditionnelle fribourgeoise, d'origine agricole : on remerciait Dieu de tout ce que l'on avait récolté durant l'année. Aujourd'hui, c'est l'occasion de se retrouver autour du traditionnel menu de Bénichon, puis de se divertir sur les ponts de danse ou la balançoire de Bénichon.

Die Kilbi ist ein traditionelles Freiburger Fest mit bäuerlichen Wurzeln: Man dankte Gott für die Ernte. Heute bietet die Kilbi die Gelegenheit, gemeinsam das traditionelle Kilbi-Menü zu geniessen und anschliessend das Tanzbein zu schwingen oder sich auf der Kilbi-Schaukel zu vergnügen.

Infos, menu et manifestations:

Infos, Menü und Veranstaltungen:

www.benichon.org

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



NOTRE LABEL, NOS PROMESSES
UNSER LABEL, UNSERE VERSPRECHEN

- ✓ **De la région, origine certifiée**
Aus der Region, zertifizierte Herkunft
- ✓ **Consommer local, pour une qualité savoureuse, une alimentation saine et durable**
Lokal konsumieren, für eine geschmackvolle Qualität und für eine gesunde und nachhaltige Ernährung
- ✓ **Agriculture locale, dans le respect de la nature, du climat et des animaux**
Lokale Landwirtschaft, mit Achtung der Natur, des Klimas und der Tiere
- ✓ **Elaboration dans la région, emplois et savoir-faire locaux**
Verarbeitung in der Region, Arbeitsplätze und lokales Know-how

FRICOURG
regio • garantie



NOS PRODUITS PHARES UNSERE HAUPT- PRODUKTE



**DOUBLE CRÈME
DOPPELRAHM**



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



**MOUTARDE
DE BÉNICHON
KILBI-SENF**



**MERINGUES
MERINGUES**



**VINS
WEINE**
Vully, Cheyres



**FONDUE
FONDUE**



**FRUITS ET LÉGUMES
FRÜCHTE UND GEMÜSE**



**GÂTEAU DU VULLY
VULLY-KUCHEN**

ICH BIN FREIBURGER

LAND DER WERTE



Gemeinsam für unsere Region!

Faisons vivre notre région !