



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

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.

ANERKANNTES 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

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



Terroir
FRIBOURG



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, renommierter 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

R E S T A U R A N T

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 | info@terroir-fribourg.ch | Tél. +41 26 467 30 30



SUIVEZ-NOUS    