

Cuchaule AOP



Die Cuchaule, eine runde Brioche, wird auf Deutsch oft als Safranbrot bezeichnet, womit das Geheimnis um ihre gelbe Farbe gelüftet wäre. Während sie früher nur während der Kilbi-Zeit verkauft worden ist, erhält man sie heute das ganze Jahr über. Und da die Cuchaule sehr beliebt ist, stellen sie mittlerweile fast alle her, selbst Supermärkte. Die Bäcker des Kantons Freiburg produzieren fleissig Safranbrote, pro Jahr sind es über 60'000 Stück. Die Cuchaule ist eine typische Freiburger Spezialität und wird als erster Gang des Kilbi-Menüs zusammen mit Butter und Kilbi-Senf serviert. Sie ist vielseitig verwendbar und schmeckt auch zum Frühstück hervorragend.

Produzenten

[Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl](#)

[Bäckerei Saudan](#)

[Marché à la ferme](#)

[Bäckerei Maillard Gourmandises et Traditions](#)

[Le Pâtissier de La Roche SA](#)

[Le Fournil de Séb](#)

[Sortenorganisation Cuchaule AOP](#)

[Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft](#)

[Chez Blanc](#)

[Bäckerei Marchon & Favre](#)

[Bäckerei Konditorei Suard](#)

[Bäckerei Dubey Grandjean](#)

Bäckerei Didier Ecoffey

Bäckerei Grandjean Frères

Bäckerei Delabays

Bäckerei-Konditorei Widmer

Au Vieux Grenier SA

Au Pain Doré

Association Le Radeau

La Maison du Gruyère