

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 915'000 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.

Link: [Interprofession de la Cuchaule AOP](#)

Produzenten

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

[Boulangerie-Confiserie du Tilleul](#)

[Boulangerie Manor Food Fribourg](#)

[Ferme Planchy](#)

[Bäckerei Konditorei Suard](#)

[Association Le Radeau](#)

[Au Pain Doré](#)

[Au Vieux Grenier SA](#)

[Bäckerei Café Widmer GmbH](#)

[Boulangerie de Grandvillard Sàrl](#)

[Bäckerei Grandjean Frères](#)

[Bäckerei Didier Ecoffey](#)

Produit - Cuchaule AOP

Bäckerei Dubey Grandjean

Bäckerei Saudan

Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft

Sortenorganisation Cuchaule AOP

KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens

La Magie de la Ferme

Le Fournil de Séb

Le Pâtissier de La Roche SA

Bäckerei Maillard Gourmandises et Traditions

Marché à la ferme

La Maison du Gruyère

Boulangerie- Café Widmer Sàrl

Au Paradis du Goût