Gottéron

Der Gottéron hat einen milden Geschmack und einen feinen Teig. Hergestellt wird er im Saanebezirk. Ein kleiner geschichtlicher Exkurs: Das Landwirtschaftliche Institut Grangeneuve begann bereits 1978 mit der Herstellung dieses Käses. Sein Name geht zum einen auf die Schlucht der Galter – die auf Französisch Gottéron heisst – zurück, zum andern auf den HC Fribourg Gottéron. Der Käse Gottéron hat einen milden, dezenten und leicht säuerlichen Geschmack, der sich während der Reifedauer von sechs bis acht Wochen voll entfaltet. Er wird das ganze Jahr über angeboten und passt hervorragend auf eine Käseplatte. Ausserdem eignet er sich als Raclette-Käse oder zum Apéro, beispielsweise zusammen mit Vollkornbrot.

Produzenten

Institut agricole de Grangeneuve / Käserei