Fondue moitié-moitié

Seit jeher bilden der Vacherin fribourgeois AOP und der Gruyère AOP ein unzertrennliches Gespann. Die Mischung der beiden Käse verleiht dem Fondue moitié-moitié seine unvergleichliche Sämigkeit und seinen unwiderstehlich cremigen Charakter, so dass Käseliebhaber nicht genug davon bekommen. Am „Salon International de l'Agriculture" in Paris geraten die Franzosen jedes Jahr ins Schwärmen und essen über die zehn Ausstellungstage verteilt 2,2 Tonnen davon. Das Fondue moitié-moitié ist das einzige Fondue, das zu gleichen Teilen aus Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP besteht. Manche schwören gar darauf, zwei Drittel Vacherin fribourgeois zu verwenden.

Produzenten

Les Fondues Wyssmüller®

Fondue Time

Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont

Fromagerie de la Roche

Au Palais du fromage

Fromagerie Anthony Pittet

Fromagerie de Misery

Genossenschaft der Alpkäseproduzenten

Cremo SA

Fromagerie Billens

Käserei Autigny

Käserei Friesenheid

Käserei Grandvillard

Käserei de Marsens-Vuippens
Käserei de Mézières
Käserei Posat
Käserei Sommentier
Käserei Le Pâquier
Gremaud-Fromage
Käserei Montbovon
Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey
Molkerei Pont-la-Ville
Laiterie du Mouret SA
Les petites Fromagères SA
La Maison du Gruyère
Milco SA
Käserei Moléson SA
Vacherin Fribourgeois SA
Chalet fribourgeois
Fromagerie Romontoise
Gourmandises de la Gruyère