Vacherin Fribourgeois AOP

368’000 Laibe Vacherin fribourgeois AOP verlassen jedes Jahr die Freiburger Käsereien. Die Ursprünge des Vacherin fribourgeois AOP gehen auf die Zeit um 1400 zurück. Dieser halbharte Käse aus Kuhmilch wird ausschliesslich auf den Alpen und in den Dörfern des Kantons Freiburg hergestellt. Die Käsermeister der Region greifen bei der Herstellung des Vacherin fribourgeois AOP auf ein altüberliefertes Know-how zurück. Einzigartig und vielseitig zugleich, gibt es den Vacherin fribourgeois AOP in 6 Sorten. Man geniesst ihn als Fondue, als Zutat in unterschiedlichen Gerichten, als Schnittkäse und auf Käseplatten, zum Apéro oder Dessert. 2014 haben 26 Alpbetriebe und 69 Käsereien knapp 3’000 Tonnen Vacherin fribourgeois AOP hergestellt.
Link: Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Produzenten

Chees Gourmet

Fromagerie de Prayoud

Fromagerie de Châtonnaye

Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont

Fromagerie de la Roche

Vereinigung La Ferme des Grands-Bois

Au Palais du fromage

Fromagerie Anthony Pittet

Fromagerie de Misery
Genossenschaft der Alpkäseproduzenten
Cremo SA
Alpage des Invuettes
Fromagerie Billens
Käserei Autigny
Käserei Friesenheid
Käserei de Gumefens-Avry
Käserei de Marsens-Vuippens
Käserei de Mézières
Käserei Posat
Käserei Sommentier
Käserei Le Pâquier
Gremaud-Fromage
Käserei Montbovon
Käserei Schafer Cressier
Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft
Interprofession du Vacherin Fribourgeois
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey
Molkerei Pont-la-Ville
Laiterie du Mouret SA
Petit marché de l'Intyamon Sàrl
Les petites Fromagères SA
La Maison du Gruyère
Milco SA
Käserei Moléson SA
Terre d'elles
Vacherin Fribourgeois SA
Chalet fribourgeois
Fromagerie Romontoise
Laiterie de Belfaux