

Vacherin Fribourgeois SA

-

Christian Duc

Rue de l'Industrie 3
Case postale 30
1630 Bulle
<http://www.vafsa.ch>
info@vafsa.ch

Présentation

La fabrication du Vacherin Fribourgeois a longtemps gardé un caractère saisonnier. Le lait n'était transformé en vacherin qu'à deux moments de l'année: au printemps, quand le troupeau demeurait modeste, et plus encore à l'automne, en fin de saison, les quantités de lait ne suffisant plus à fabriquer du gruyère. Le rythme alterné entraîne hommes et bêtes dans son sillage. A la poya, on monte à l'alpage en plusieurs étapes. Viennent ensuite les mois de l'estivage, la désalpe qui mène aux foires d'automne, et le retour en plaine pour passer l'hiver dans les étables. Par la force des choses, ce fromage à pâte mi-cuite pressée se consomme de septembre à avril, surtout une fois la saison hivernale venue, dans les villes, en tant qu'ingrédient principal de la fondue.



Produits

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

Les fondues sont certifiées "Fribourg-regio.garantie"

