

# Fondue Vacherin Fribourgeois AOP



Selon la légende, c'est au bouébo Vaccarinus (petit vacher) que l'on doit l'invention du Vacherin, en 1265, à son retour de Catalogne. Il ne s'est pas arrêté en si bon chemin et a créé la fondue 100% Vacherin dans la foulée. Si sa cousine la moitié-moitié est connue et réputée loin à la ronde, il faut venir en territoire fribourgeois, ou gruérien de préférence, pour connaître le summum de la délicatesse des fromages fondus. Onctueuse et douce, on dégustera la fondue 100% Vacherin avec du pain ou des petites pommes de terre, accompagnée bien entendu d'un bon verre de Vully.

## **Producteurs**

[Fromagerie de Misery](#)

[La Maison du Gruyère](#)

[Alex Terroir](#)

[Alpage des Invuettes](#)

[Fromagerie de Montbovon](#)

[Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage](#)

[Fromagerie Billens](#)

[Fromagerie de Marsens-Vuippens](#)

[Institut agricole de Grangeneuve / Magasin](#)

[Fromagerie de Gumefens-Avry](#)

[Fromagerie du Pâquier](#)

[Laiterie du Mouret](#)

[Fromagerie de Posat](#)

MaFondue Sàrl

Fromagerie Moléson SA

Milco SA

Petit marché de l'Intyamon Sàrl

Vacherin Fribourgeois SA

Gremaud-Fromage

Les Fondues Wyssmüller®