

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 Vuisternens-devant-Romont](#)

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie de Misery](#)

[Laiterie de Pont-la-Ville](#)

[Gremaud-Fromage](#)

[Vacherin Fribourgeois SA](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[Milco SA](#)

[Fromagerie Moléson SA](#)

[Fromagerie de Posat](#)

[Laiterie de Belfaux](#)

[Laiterie du Mouret SA](#)

[Fromagerie de Gumefens-Avry](#)

[La Maison du Gruyère](#)

**Produit : Fondue Vacherin
Fribourgeois AOP**

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

Fromagerie de Marsens-Vuippens

Fromagerie Billens

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage

Fromagerie de Montbovon

Alpage des Invuettes

Les Fondues Wyssmüller®