

Vacherin Fribourgeois AOP



368'000 meules de Vacherin Fribourgeois AOP sont produites chaque année dans les fromageries fribourgeoises. Les origines du Vacherin Fribourgeois AOP remontent aux environs de 1400. Fromage au lait de vache, à pâte mi-dure, le Vacherin Fribourgeois AOP est fabriqué exclusivement dans les alpages et villages du canton de Fribourg. Les maîtres-fromagers de la région produisent ce fromage selon un savoir-faire ancestral. Unique et toujours différent, le Vacherin Fribourgeois AOP existe en 6 variétés à déguster en fondue, en plats variés, à la coupe et sur plateau, en entrée ou en dessert. En 2014, 26 alpages et 69 fromageries ont produit près de 3000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP.

Lien: [Interprofession du Vacherin Fribourgeois](#)

Producteurs

[Chees Gourmet](#)

[Fromagerie de Prayoud](#)

[Fromagerie de Châtonnaye](#)

[Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont](#)

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie Anthony Pittet](#)

[Fromagerie de Misery](#)

[Fromagerie de Sommentier](#)

Produit : Vacherin Fribourgeois AOP

Laiterie de Pont-la-Ville
Fromagerie Romontoise
Gremaud-Fromage
Les petites Fromagères SA
Terre d'Elles
Vacherin Fribourgeois SA
Association La Ferme des Grands-Bois
Petit marché de l'Intyamon Sàrl
Milco SA
Fromagerie Moléson SA
Fromagerie d'Autigny
Crema SA
Fromagerie de Friseneit
Fromagerie de Posat
Laiterie de Belfaux
Laiterie du Mouret SA
Fromagerie de Gumefens-Avry
La Maison du Gruyère
Institut agricole de Grangeneuve - Magasin
Fromagerie Schafer Cressier
Fromagerie de Marsens-Vuippens
Fromagerie de Mézières
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey
Interprofession du Vacherin Fribourgeois
Fromagerie Billens
Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
Fromagerie de Montbovon
Alpage des Invuettes
Au Palais du Fromage
Chalet fribourgeois