

Vin cuit



Le vin cuit, comme son nom l'indique, est obtenu à partir de moûts fortement réduits de pommes ou de poires. En pays fribourgeois, il est de tradition d'utiliser la Poire à Botzi AOP, qui donne tout son arôme à ce divin liquide onctueux, utilisé à l'époque comme substitut au sucre, très onéreux. En plus d'entrer dans la composition de la fameuse Moutarde de Bénichon, on retrouve le vin cuit surtout dans des desserts, en tarte ou en accompagnement d'une boule de glace vanille ! Comme dans nos contrées les spécialités culinaires sont souvent prétextes aux réjouissances, ne manquez pas la Fête du Vin cuit chaque année à Grangettes !

Producteurs

[Boulangerie Didier Ecoffey](#)

[La Ferme Perritaz](#)

[Marché des Chandines](#)

[La Ferme Verte](#)

[Boulangerie Saudan](#)

[Semeurs de Saveurs](#)

[La Maison du Gruyère](#)

[Institut agricole de Grangeneuve - Magasin](#)

[La Magie de la Ferme](#)

[Délices de la Ferme](#)