

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.

Producteurs

Au Palais du fromage
Cremo SA
Fromagerie artisanale de Pleinvent
Fromagerie de Posat
Fromagerie du Pâquier
Fromagerie de Mézières
Fromagerie Moléson SA
Fromagerie de Gumefens-Avry
Fromagerie Montbovon

Fromagerie de Marsens-Vuippens
Fromagerie Gremaud
Fromagerie Froval - Laiterie Moderne
L'espace Gourmand
Association La Ferme des Grands-Bois
Coopérative Fribourgeoise des Producteurs de Fromage d'Alpage
Fromagerie de Friesenheid
Fromagerie de Sommentier
Laiterie du Mouret
Laiterie de Pont-la-Ville
Institut agricole de Grangeneuve / Magasin
Fromagerie d'Autigny
Fromagerie Billens
La Maison du Gruyère