

OUI

À L'ARTISANAT HELVÉTIQUE!

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.**

Prenez parti. Dans votre magasin :



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

Le Vacherin Fribourgeois AOP* est fabriqué à partir de lait cru ou thermisé. La ration alimentaire des vaches se compose d'au moins 70% d'herbage et de foin produit sur l'exploitation agricole.



ASPECTS CULINAIRES

Le Vacherin Fribourgeois AOP se consomme à la coupe, comme entrée ou dessert, et en fondue. Cette dernière se déguste tiède (pure Vacherin Fribourgeois AOP) ou cuite avec du Gruyère AOP (moitié-moitié).



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique du Vacherin Fribourgeois AOP comprend tout le canton de Fribourg.



MÉTHODE DE PRODUCTION

De la présure naturelle est ajoutée au lait pour le faire cailler. Après avoir été chauffée à 36 degrés, la masse obtenue est mise en moule et une marque de caséine avec la date de fabrication est apposée. Après le pressage, une bande de gaze indiquant la dénomination « Vacherin Fribourgeois AOP » et un numéro d'agrément propre à chaque fabricant est appliquée sur le talon des meules. Un bain de saumure précède la période de maturation qui s'étale de 9 à 24 semaines, sur des planches en épicea et à un taux d'humidité élevé.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

Le Vacherin Fribourgeois AOP est un fromage à pâte mi-dure. Il se distingue par sa pâte fine ainsi que par sa texture fondante et subtilement raffinée. Les meules ont un poids de 6 à 10 kg.

HISTOIRE

« Vacherin Fribourgeois » tire son nom de vaccarinus, mot dérivé du latin signifiant « petit vacher ». La légende raconte qu'un moine fribourgeois du monastère espagnol de Mont-Serrat, Vaccarinus, tenait de son père le secret de fabrication d'un fromage exquis dont raffolaient les moines. L'apparition de la dénomination « Vacherin » remonte au moins à l'an 1420.

CONDITIONNEMENT

Le Vacherin Fribourgeois AOP se vend à la coupe, en portions préemballées ou débité pour la fondue. Il se présente en six variantes : Classic (9 semaines d'affinage), Extra (à partir de 12 semaines), Rustic (de 12 à 24 semaines en cave humide), Alpage (fabriqué sur les alpages de mai à octobre), Montagne (fabriqué à plus de 900 m d'altitude) et Bio.



Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Rue Condémine 56
1630 Bulle 2

T 026 919 87 56

✉ info@vacherinfribourgeois-aop.ch

🏠 www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

📘 [VacherinFribourgeoisAOP](#)

📍 [vacherinfribourgeois-aop](#)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».