

# 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](mailto:info@vacherinfribourgeois-aop.ch)

🏠 [www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://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](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

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