

**Vacherin®
Fribourgeois**
SWITZERLAND



Vacherin Fribourgeois AOP. **Ein cremig-würziges Vergnügen mit Herkunftsgarantie.**

Vacherin Fribourgeois AOP ist die beste Empfehlung an jeder Käsetheke: Denn der cremig-würzige Schnittkäse aus dem Freiburgerland ist ein Käse für Genießer und eine der reizvollsten Visitenkarten dieser Schweizer Landschaft.

Seit vielen Jahrhunderten wird er ausschließlich im Gebiet des Kantons Freiburg hergestellt. Dies garantiert die Marke AOP. Die Milch stammt von den typisch schwarzweiß gefleckten Kühen der Region. Nur frische Rohmilch oder thermisierte Milch aus silagefreier Fütterung ohne jegliche Zusätze oder Farbstoffe darf zu einem Vacherin Fribourgeois AOP werden. Ist die Milch in der Dorfkäserei angekommen, beginnt das seit vielen Generationen bewährte, meisterliche Handwerk des Käasers.

Bis der feine, cremige Vacherin Fribourgeois AOP die Gaumen seiner Genießer erfreuen kann, vergehen aber noch mindestens 9 Wochen liebevoller Pflege durch fachkundige Hände. Nach dieser Reifezeit präsentiert sich ein «handlicher» Käse von ungefähr 7,5 kg Gewicht und einem Durchmesser von etwa 33 cm. Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, soll den elfenbeinfarbenen bis hellgelben Käseteig des Vacherin Fribourgeois AOP jung genießen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, zusätzlichen Aroma verwöhnen lassen.

Käsekenner schätzen ihn weltweit. Als Delikatesse zur Abrundung jeder Käseplatte. Durch seinen feinen, aromatisch-cremigen Teig und die hervorragenden Schmelzeigenschaften ist Vacherin Fribourgeois AOP vor allem aber auch ein perfekter Käse für das Schweizer Nationalgericht Fondue. Zum Beispiel im klassischen Fondue «moitié-moitié», das je zur Hälfte aus Vacherin Fribourgeois AOP und Le Gruyère AOP besteht. Oder auch pur in Form eines Freiburger Fondues – der Mahlzeit des «Connaisseur». Übrigens: Seinen Namen hat Vacherin Fribourgeois AOP vom lateinischen vaccharinus, was «kleiner Kuhhirte» bedeutet.



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Vacherin Fribourgeois AOP. Schnittkäse aus der Schweiz.



Ursprung	Freiburgerland.			
Ursprungsschutz	AOP Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung).			
Form, Größe, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 30–40 cm, Höhe 6–9 cm, Gewicht 6–10 kg.			
Besondere Merkmale	Gazeband mit dem Freiburger Wappen und der Akkreditierungsnummer der Käserei. Gluten- und laktosefrei*.			
Fettgehalt	Mindestens 45 % i.Tr.			
Rinde	Classic / Bio	Glatte Kruste, von braun-gelblicher Farbe.		
	Extra	Kruste glatt oder mit Falten, von braun-gelblicher Farbe.		
	Rustic	Kruste mit Falten, von braun-gelblicher Farbe, die bei fortschreitender Reifung dunkler wird.		
	Alpage	Kruste meist faltig, von braun-gelblicher Farbe, die bei fortschreitender Reifung dunkler wird.		
	Montagne	Kruste glatt oder faltig, von braun-gelblicher Farbe, die bei fortschreitender Reifung dunkler wird.		
Teig und Farbe	Halbhart und schnittfest, cremig und fein, elfenbeinfarbig bis blassgelb.			
Konsistenz	Geschmeidig, schnittfähig.			
Lochung	Kleine Rund- und Schlitzlochung.			
Geschmack	Classic	Cremig-würzig.		
	Extra	Kräftig-vollmundig.		
	Rustic	Regionaltypische Aromen.		
	Alpage	Aromen von subtiler Komplexität.		
	Montagne	Von blumig-cremig bis cremig-würzig.		
	Bio	Cremig-weich.		
Reife	Classic	9–12 Wochen.		
	Extra	Mindestens 12 Wochen.		
	Rustic	12–25 Wochen.		
	Alpage	12–25 Wochen.		
	Montagne	9–25 Wochen.		
	Bio	Mindestens 9 Wochen.		
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	46 g	Mineralstoffe	3 g
	Eiweiß	26–30 g	Kalorien	372 kcal
	Fett	28–33 g	Joules	1560 kJ

* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.