



Vacherin Fribourgeois Alpage

Vacherin Fribourgeois SA
Fribourg, CH

Dieser crèmeige Alpkäse aus Rohmilch verdient es sowohl auf einem Käseteller, als auch im Fondue genossen zu werden. Schon nach 12 bis 25 Wochen Reifezeit hat der Käse seinen einzigartig würzigen Geschmack, der an Kräuter und Holzfeuer erinnert, erreicht. Nur schade, dass die Alpsaison so kurz ist!

Daten

Artikelnummer: **6311**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **vom letzten**

Sommer

Gewicht: **6kg**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres: **Geschmierte**
Rinde

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:

1/1 Laib, 1/2 Laib,
1/4 Laib

Lab: **tierisch**