



Vacherin Fribourgeois AOP

Vacherin Fribourgeois SA

Fribourg, CH

Der klassische Vacherin stammt ausschliesslich aus dem AOP-Gebiet im Kanton Fribourg. Die Besonderheit dieser Schweizer Hauptkäsesorte ist sein zartschmelzender Teig und der feinwürzige, florale Geschmack. Vor allem bekannt ist er als die eine Hälfte im klassischen Fondue moitié-moitié, doch auch zum Znüni ist er nicht zu verachten.

Daten

Artikelnummer: **6310**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
thermisiert

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **3 Monate**

Gewicht: **6kg**

Fett i. Tr.: **55%**

Äusseres: **Geschmierte
Rinde**

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:

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

Lab: **tierisch**