



# Vacherin fribourgeois AOP, 7kg

Vacherin fribourgeois AOP



<b>Artikelnummer</b> 50596	<b>GTIN-Stück</b>  4 011946 528004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94011946528007	<b>eco-ID</b> 55997	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft, AOP Schweiz



## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta



## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

KuhMILCH\* (thermisierte MILCH), Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Der Vacherin Fribourgeois wird seit jeher von den Milchproduzenten, den Käsern und den Käsehändlern des Freiburger Landes hergestellt und gepflegt. Mit seinem Ursprung führt der Vacherin direkt in die Zivilisation des Freiburgerlandes, dessen Einwohner seit Jahrhunderten ein besonderes Verhältnis zur Viehzucht, zum Alpauf- und -abzug und zum Käsen haben. Das Wort Vacherin soll laut Sprachspezialisten dem lateinischen vaccarinus (kleiner Kuhhirt) entstammen. Der kleine Hirte unterstützt den Hirten (vaccarius) auf der Alp beim Melken und Pflegen der Kühe (vacca). Zum ersten Mal begegnet man dem Käse in Gesetzestexten und Rechnungsbüchern. So wurde in einem Gerichtsurteil von 1420 der Prior von Broc dazu verurteilt, dem Prior von Lutry zwölf Vacherins aus der Grafschaft Gruyère zu schenken. Später servierte der Kanton Freiburg den Vacherin seinen wichtigen Gästen. Beweis dafür liefert das Schatzmeisterkonto des Jahres 1448, das den Ankauf von Vacherins für den Empfang zu Ehren der Herzogin Eleonore von Österreich, Tochter des Königs von Schottland, festhält. Der Käse hat die AOP.





# Vacherin fribourgeois AOP, 7kg

Vacherin fribourgeois AOP



<b>Artikelnummer</b> 50596	<b>GTIN-Stück</b>  4 011946 528004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94011946528007	<b>eco-ID</b> 55997	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Warum die Deklaration „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“? In der EU sind die Wärmebehandlungsverfahren von Milch in der VO (EG) 853/2004 geregelt. In dieser Verordnung sind die Pasteurisierung und die Ultrahocherhitzung definiert. Die Thermisierung ist dort nicht geregelt. Daher ist sie in der EU kein anerkanntes Wärmebehandlungsverfahren mehr. Allerdings kann sie in den Käse-Verordnungen der Länder geregelt sein. In Deutschland gibt es keine gesetzliche Definition für Thermisierung mehr, bereits seit über 20 Jahren. Deshalb darf die Thermisierung in Deutschland auch nicht deklariert werden. Nur im Fall von Rohmilchkäse muss dies angegeben werden. Um Sie aber dennoch zu informieren, wie die Milch behandelt wurde deklarieren wir statt „thermisiert“ nun „aus erhitzter, nicht pasteurisierter Milch“.

## Kurzbeschreibung

Schweizer Käsekunst. Ausdruckstarke nussige Nuancen. Vollmundig und gehaltvoll, mit feinerherben Abgang. Käseplatte oder als Fonduekäse.

## Rezept, Zubereitung

Der Vacherin Fribourgeois bietet eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten. Viele Restaurants im Freiburgerland bieten das berühmte Vacherin Fribourgeois-Fondue an. Die besonders gute Schmelzeigenschaft des Vacherin auch bei niedriger Temperatur ergibt ein sehr geschmeidiges Fondue von subtilem Geschmack, welches zudem äusserst bekömmlich ist. Der Vacherin Fribourgeois schmilzt bereits bei einer Temperatur von ca. 50 °C, wobei als Zusatz nur Wasser benötigt wird. Diese Eigenschaft verdankt er der Milch aber auch dem großen Können der Käser, dem besonderen Ablauf der Säuerung und den für einen Schnittkäse einmaligen Reifebedingungen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zu jungem Vacherin harmonisieren duftige Weine wie Favorita delle Langhe und Graves. Zu gereifterem Käse bevorzugt man Rotweine wie Torette und Kalterersee.

## Herstellung

Früher wurde der Vacherin traditionell auf den Alpen hergestellt. Nach und nach begann sich die Produktion in den fünfziger Jahren auf die Dorfkäsereien zu erstrecken, fand jedoch immer noch vorwiegend am Ende des Sommers, im Herbst und im Winter statt, auch weil in dieser Jahreszeit, die Produktion als sicherer galt: Die Milch war reichhaltig aber nur selten überreif und die Reifekeller liefen nicht Gefahr, zu trocken zu werden.

Die Vacherin-Familie umfasst mehrere gehaltvolle und cremige Käse aus Frankreich und der Schweiz. Der Fribourgeois, ein traditioneller Bergkäse aus dem Kanton Fribourg wird aus der Milch von Kühen gewonnen, deren Futter frei von Zusätzen sein muss. Die Milch wird auf 31 °C erwärmt, mit Lab versehen und zum Gerinnen stehengelassen. Die Gallerte wird mit der Käseharfe zerschnitten bevor sie noch einmal bei 50 °C gebrannt wird. Danach wird die Käsemasse in Formen gepresst, in Salzlake getaucht und zur Reifung in sehr feuchte Keller für 12-16 Wochen eingelagert damit sich die Naturrinde entwickeln kann.

Die Rückverfolgbarkeit ist ausserdem garantiert durch eine Kaseinmarkierung im Herzen seiner Kruste, die das Fabrikationsdatum und die Nummer des Herstellers aufweisen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 8°C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein





Vacherin fribourgeois AOP, 7kg  
*Vacherin fribourgeois AOP*



<b>Artikelnummer</b> 50596	<b>GTIN-Stück</b>  4 011946 528004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94011946528007	<b>eco-ID</b> 55997	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 50596	<b>GTIN-Stück</b>  4 011946 528004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94011946528007	<b>eco-ID</b> 55997	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Freiburg (Schweiz)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Lactosegehalt	< 0,5 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AOP Schweiz

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Waschärä Friburschoa
------------	----------------------



### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	mit thermisierter Milch hergestellt, Rinde nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Vacherin fribourgeois AOP, 7kg  
*Vacherin fribourgeois AOP*



<b>Artikelnummer</b> 50596	<b>GTIN-Stück</b>  4 011946 528004	<b>GTIN-Verpackung</b> 94011946528007	<b>eco-ID</b> 55997	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1564 kJ / 377 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	voller, fein-würziger Geschmack mit fruchtigen und nussartigen Nuancen und einer milden Säure.
Geruch	fein-würzig
Konsistenz	cremig, elastisch, zart-schmelzend