



# 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

100% bio, 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

\*kontrolliert biologischer Anbau

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



Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





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	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Allgemeines

Dieser Schnittkäse stammt, wie es sein Name verrät, aus dem Kanton Freiburg und dessen unterschiedlichen Regionen. Der Vacherin Fribourgeois wird seit jeher von den Milchproduzenten, den Käsern und den Käsehändlern des Freiburger Landes hergestellt und gepflegt. Seine Entstehungsgeschichte ist legendär und so verzaubernd wie die Geschmeidigkeit eines Freiburger Fondues.

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).

Obwohl eine hochgepreisene kulinarische Spezialität, begegnet man dem Vacherin Fribourgeois zum ersten Mal 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, der damals noch nicht zur Eidgenossenschaft zählte, 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.

Einer Legende nach wird aber erzählt, der Freiburger Mönch Vaccarinus aus Villars-les-Moines, heute eine Enklave des Kantons Bern auf Freiburger Boden, habe im Jahre 1265 im Kloster Montserrat bei Barcelona verweilt. Von seinem Vater, einem ehemaligen Wahrsager, der dem Druidenkult huldigte, hatte er die Herstellung eines köstlichen Käses gelernt. Eine Spezialität, die den spanischen Mönchen ganz besonders schmeckte. Im Volksmund sei schliesslich mit der Zeit dieser «caseus Vaccarini» zum Vacherin geworden.

Geschützt durch eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung trägt der Vacherin Fribourgeois AOP sein Markenzeichen stolz auf dem Gazeband oder dem Fichtenholzreifen, die seinen Laib umspannen. Die Rückverfolgbarkeit ist ausserdem garantiert durch eine Kaseinmarkierung im Herzen seiner Kruste, die das Fabrikationsdatum und die Nummer des Herstellers aufweisen.

Der Vacherin Fribourgeois AOP wird ausschliesslich von anerkannten Produzenten und Mitgliedern der Interprofession des Vacherin Fribourgeois hergestellt. Die Produktion wird mehrmals im Jahr durch eine unabhängige Kommission kontrolliert und sie muss sehr strengen Qualitätskriterien entsprechen.

## Besonderheiten

Der Name Vacherin ist abgeleitet von dem lateinischen Wort vaccarinus, was soviel wie Senne bedeutet, der Ort an dem Kühe gepflegt und Käse bereitet wird. Der Legende nach aber entstand dieser Schnittkäse durch die Gefräßigkeit eines Mönches Namens Vaccarinus der das Fastengebot umgehen wollte und so dieser köstliche Käse entstand der nicht nur als Genussmittel sondern auch als Zahlungsmittel verwendet wurde.



## Kurzbeschreibung

siehe [www.vallee-verte.de](http://www.vallee-verte.de)



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	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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.

Als einziger Schnittkäse schmilzt der Vacherin Fribourgeois 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 harmonieren 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 stengelassen. 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.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis max. 8°C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓ proteinreich ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<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
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	< 0,5 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Käsegruppe CH.....	halbhart
Fett i. Tr. ....	48 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	Freiburg (Schweiz)
Produzent.....	Vallée Verte GmbH
Reifezeit Einheit.....	3 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Schweizer Landwirtschaft
Oko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Suisse Knospe
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	AOP Schweiz

## weitere Bezeichnungen

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



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	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Gesetzliche Angaben

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

### 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)

Verpackungsmaterial	Papier
Verpackungsart	Laib

### Sensorik, Beschaffenheit

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