



Vacherin fribourgeois, A.O.P.

Le Vacherin Fribourgeois est un fromage très typé qui est produit dans le Canton de Fribourg en Suisse.

Le lait utilisé pour produire ce fromage provient de vaches de race pie noire nourries exclusivement d'herbes ou de fourrages naturels. Le Vacherin Fribourgeois est affiné 3 mois minimum en cave fraîche et humide avec lavage et brossage de la croûte au cours des premiers mois.

Le Vacherin fribourgeois figurait déjà au menu d'Eléonore, fille du roi d'Ecosse et épouse de Sigismond d'Autriche, lors de son voyage officiel à Fribourg en 1448.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Canton de Fribourg
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	30%
Affinage minimum	9 semaine(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans lactose
Aspect	Forme cylindrique. Croûte dorée, lisse et humide. Pâte souple avec quelques ouvertures irrégulières, couleur ivoire à jaune clair.
Goût	Marqué à prononcé. Arôme fruité, légèrement acidulé.

ANECDOTE

Le nom de ce Vacherin vient de Fribourg, le canton de production en suisse.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Hermitage

Vin rouge



Aromatique et souple
Syrah des États-Unis, Rioja

Bière



Brune Douce
Doppelbock

PRODUITS SIMILAIRES

» Vacherin des Bois-Francis (Le)