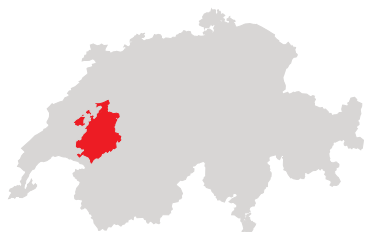


 **Vacherin®**
Fribourgeois
SWITZERLAND



Vacherin Fribourgeois DOP.

Cremoso e fragrante, con denominazione di origine protetta.

Immane nell'offerta di ogni migliore formaggiaio, il Vacherin Fribourgeois DOP è un'aromatica e cremosa specialità del canton Friburgo. Apprezzatissimo dagli intenditori, è una delle migliori carte da visita della sua regione di origine.

Da molti secoli è prodotto esclusivamente sul territorio del canton Friburgo, al quale si riferisce il marchio DOP. Il latte è dato dalle mucche pezzate bianco-nere, tipiche della regione. Il disciplinare di produzione vieta formalmente il ricorso a foraggi insilati. Il latte deve essere crudo o termizzato, e assolutamente privo di additivi o coloranti. Nel caseificio artigianale è preso in consegna da un mastro casaro, che lo lavorerà secondo i dettami di una tradizione tramandata di generazione in generazione.

Fino a quando il delicato e cremoso Vacherin Fribourgeois DOP sarà pronto all'assaggio, tuttavia, dovranno trascorrere ancora almeno 9 settimane di attente cure, al termine delle quali si presenterà in «maneggevoli» forme di circa 7,5 kg e 33 cm di diametro. Chi ama i formaggi piuttosto dolci, lo gusterà preferibilmente giovane. Stagionato più a lungo, il Vacherin Fribourgeois DOP ha invece un sapore più marcato e ancora più accattivante.

Il Vacherin Fribourgeois DOP è noto ai buongustai di ogni dove. Una prelibatezza che ben si addice a un sontuoso vassoio di formaggi selezionati. La sua pasta cremosa e delicatamente aromatica e il suo carattere particolarmente fondente lo rendono perfetto soprattutto come ingrediente di raffinate fondue, ad esempio la classica «moitié-moitié», (ossia metà Vacherin Fribourgeois DOP e metà di Le Gruyère DOP), oppure quale ingrediente unico dell'autentica fondue friburghese – un piatto per palati finissimi!



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





Vacherin Fribourgeois DOP. Formaggio svizzero da taglio.



Origine	Canton Friburgo.			
Forma, misure, peso	Forma rotonda. Diametro 30 – 40 cm, altezza 6 – 9 cm, peso 6 – 10 kg.			
Particolarità	Fascia di tela con lo stemma friburghese e il numero di accreditamento del caseificio.			
Tenore minimo di materie grasse	45 % s.s.			
Crosta	Classic / Bio	crosta liscia, di colore bruno-giallo.		
	Extra	crosta liscia o ruvida, di colore bruno-giallo.		
	Rustic	crosta ruvida, di colore bruno-giallo, più scura col tempo.		
	Montagne	crosta liscia o ruvida, di colore bruno-giallo, più scura col tempo.		
	Alpage	crosta di solito ruvida, di colore bruno-giallo, più scura col tempo.		
Pasta e colore	Pasta semi-dura e compatta al taglio, cremosa e delicata. Il colore va dall'avorio al giallo paglierino.			
Consistenza	Morbida. Il formaggio si taglia con facilità.			
Occhiatura	Piccola, rotonda, con fessure			
Sapore	Classic	cremoso, aromatico.		
	Extra	pieno, corposo.		
	Rustic	aromi tipicamente regionali.		
	Alpage	aromi sottilmente complessi.		
	Montagne	da cremoso e fragrante a cremoso e aromatico.		
	Bio	delicatamente cremoso.		
Stagionatura	Classic	9 – 12 settimane.		
	Extra	almeno 12 settimane.		
	Rustic	12 – 25 settimane.		
	Alpage	12 – 25 settimane.		
	Montagne	9 – 25 settimane.		
	Bio	almeno 9 settimane.		
Valori nutritivi in media per 100 g	Acqua	46 g	Sali minerali	3 g
	Proteine	26-30 g	Calorie	372 kcal
	Lipidi	28-33 g	Joules	1560 kj