

Hartkäse Vacherin Fribourgeois AOP

Der Käse wird nach einem traditionellen Rezept mit Liebe und Sorgfalt hergestellt. Der Vacherin Fribourgeois ist ein Halbhartkäse aus Kuhrohmlch, der ausschließlich auf den Almen und in den Ebenen des Kantons Freiburg hergestellt wird. Es ist ein reines Produkt der Region und zeichnet sich durch seinen feinen Teig sowie seine zartschmelzende und subtil verfeinerte Textur aus. Der Vacherin kann auf vielfältiger Weise genossen werden und zeichnet sich durch seinen fruchtig-pikanten Geschmack aus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz
Fettgehalt in der Trockenmasse	49%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

MILCH, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland