



Vacherin Fribourgeois AOP Rustique Crù

Fromagerie de Marsens-Vuippens

Fribourg, CH

Dieser nach traditioneller Methode in aufwändiger Handarbeit hergestellte Rohmilch-Käse ist eine wahre Entdeckung, die alles, was wir über Vacherin fribourgeois zu wissen glaubten, in den Schatten stellt. Kein Laib gleicht dem anderen: von dunkelgrauer, wild gewellter bis rötlicher, fast glatter Rinde, von weich bis fest im Griff, von unregelmässiger Dicke bis schön gleichmässig, stark oder fast nicht gelocht, findet man im Tuffstein-Reifekeller alle Varianten. Nach einer anfangs herb-säuerlichen Note schmilzt er im Mund wie Butter und entfaltet eine komplexe Palette köstlicher Nuancen, von fruchtig-frisch bis nussig-cremig. Marc-Henri Horner sticht Laib um Laib an und wählt für uns aus der Vielfalt diejenigen, die in Geschmack, Aussehen und Konsistenz genau unseren Vorlieben entsprechen. Für Liebhaber, die sich einmal auf etwas Anderes einlassen möchten!

Daten

Artikelnummer: **6324**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
thermisiert

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **4 Monate**

Gewicht: **6kg**

Fett i. Tr.: **48%**

Äusseres: **Geschmierte
Rinde**

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:

**1/1 Laib, 1/2 Laib,
1/4 Laib**

Lab: **tierisch**