



N°113 Freiburger Vacherin AOP lait cru

ARTISANAL/TRADITIONELL

Einer der winterlichen Käse schlechthin. Bestandteil des klassischen Fondues, aber genauso fein als Dessertkäse. Hier die aromafüllige Rohmilchvariante von Benoît Kolly.

WIE DU IHN SCHMECKST

Cremiger und fülliger Teig. Fruchtig und herb im Aroma. Die herben Noten verschwinden beim Erwärmen des Käses.

WAS DU DAZU TRINKST

Dazu passt ein trockener Weißwein wie der Fendant oder auch Weißbier.

WOHER ER KOMMT

Westschweiz: Kantone Vaud und Fribourg.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Klassischer geht kaum: Der Freiburger Vacherin - nicht zu verwechseln mit dem Weichkäse Vacherin Mont d'Or - gehört in jedes Schweizer Käsefondue und ist darin für die feine Sämigkeit zuständig. Toller Käse auch für den Apéro.

Herkunft	Swisscru Schweiz/Westschweiz
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, verzehrbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	3-5 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	6-kg-Laib (10113)
Intrastat-Code	04069018
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1532 kJ 366 kcal
Fett	30 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

Lieferello GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Käse Kober
 Oelixerstraße 2
 25524 Itzehoe (Germany)
 T +49 (0) 4821 887 87 15
 info@kaese-kober.de
 www.kaese-feinschmecker.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel
 Deutsche Bank
 BIC DEUTDE33HAN
 IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
 Geschäftsführender Gesellschafter:
 Gerhard Lütje
 Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
 EG-Nummer DE SH 00548



Freiburger Vacherin AOP lait cru

HINTERGRUND

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz.

Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute.

Unter dem Namen Swisscru findet sich hier eine Auswahl der besten Schweizer Käse, ausgereift in den Kellern der Milka Käse AG im Emmental. Für uns ein ganz enger Partner in der Affineur-Szene.