

ASSORTIMENT



CLASSIC

Les gourmets m'apprécient pour mon onctuosité et mon goût légèrement acidulé. Forgés par l'herbe grasse des alpages et des pâturages, mes arômes se révèlent pleinement au terme de 9 à 12 semaines d'affinage.

Je deviens alors le complice incontournable de mon grand frère le Gruyère AOP dans la célèbre fondue moitié-moitié, ou joue les solistes pour orchestrer une authentique fondue pure Vacherin Fribourgeois AOP.

Affinage: de 9 à 12 semaines

-
- ▶ Traçabilité garantie
 - ▶ Caractéristiques selon cahier des charges