WINTERPRET

MET LE GRUYÈRE AOP EN VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

www.gruyere.com

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Zwitsers. Natuurlijk.

AOP

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.be

Uitgever: Switzerland Cheese Marketing Benelux, Ijskelderstraat 21-23, 1060 Brussel

Auteur: Marie-Claire Quittelier

Fotograaf: Tom Swalens

Food stylist : Debby De Mangelaere

WINTERPRET

Een lekkere Zwitserse kaas voelt zich thuis in elk seizoen.

Maar in de winter is hij het meest geliefd. Dit boekje geeft je ongetwijfeld inspiratie voor lekkere, hartverwarmende recepten voor gerechten die zijn bereid met Le Gruyère AOP Classic, Le Gruyère AOP Réserve, Le Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois AOP of Vacherin Fribourgeois AOP Rustic.

Probeer één van deze drie fondues:

- de klassieke half-om-half fondue met Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP, een echte topper;
- 100% Vacherin Fribourgeois AOP of
- fondue met drie kazen (Le Gruyère AOP Classic, Le Gruyère d'Alpage AOP en Vacherin Fribourgeois AOP).

Ga aan de slag met één van deze authentieke recepten uit de Zwitserse bergen, die nu al de nodige voorpret geven:

- Zwitserse herdersoep, de authentieke soep van herders, in Zwitserland armaillis genoemd, die met bescheiden ingrediënten werden bereid;
- Zwitserse Alpenmacaroni op de wijze van Gruyères, traditioneel met room en Le Gruyère d'Alpage AOP;
- taart met spekjes op de wijze van Gruyères met heerlijke Le Gruyère AOP Classic;
- gegratineerde broodsneetjes met Vacherin Fribourgeois AOP, ideaal met een restje Vacherin Fribourgeois AOP;
- traditioneel Zwitsers brood met gedroogde vruchten om een plateau van Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP te begeleiden.

Geniet van dit winters comfortfood met je familie en vrienden rond de dansende vlammen in de haard.

Happy cooking !

INHOUD

Gegratineerde broodsneetjes met Vacherin Fribourgeois AOP 8

Fondue met 3 kazen: Le Gruyère AOP Classic, Le Gruyère d'Alpage AOP en Vacherin Fribourgeois AOP 10

Half-om-half fondue met Le Gruyère AOP Classic en Vacherin Fribourgeois AOP 12

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP 14

Zwitserse Alpenmacaroni op de wijze van Gruyères 16

Zwitsers brood met gedroogde vruchten, een plateau van Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP 18

Zwitserse herdersoep 20

Taart met spekjes op de wijze van Gruyères 23

Huisgemaakte kruimeldeeg 24

Een week zonder fondue is een week niet geleefd 25

Een beetje geschiedenis

De 10 geboden voor een succesvolle fondueavond 25

Extra tips 26

Vacherin Fribourgeois
Vacherin Fribourgeois

GEGRATINEERDE BROODSNEETJES MET VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Hartverwarmend wintergerecht om oud brood te verwerken en om te toveren tot een prachtig gerechtje! De sneetjes brood worden ondergedompeld in witte wijn en gegarneerd met Vacherin Fribourgeois AOP en daarna gegratineerd in de oven.

VOOR 4 PERSONEN
Voorbereiding: **15 MIN**
Kooktijd: **10 MIN**

- *1 el olijfolie*
- *1 rode ui, in ringen gesneden*
- *4 el melk*
- *4 el witte wijn*
- *4 tot 6 sneetjes oud boerenbrood*
- *300 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt*
- *1 eigeel*
- *1 handvol veldsla*
- *peper*

1. Verwarm de ovengrill voor. Fruit de uienringen in de olie. Zet opzij. Meng het eigeel met de Vacherin Fribourgeois AOP. Zet opzij. Meng de melk en wijn in een diepe schotel. Haal de sneetjes brood er snel door. Verdeel de kaas over de sneetjes. Garneer met uienringen. Breng op smaak met peper.
2. Leg de sneetjes brood in een koekenpan of ovenschaal. Laat 10 tot 12 minuten gratineren onder de grill, tot de kaas smelt en er een lichtbruin korstje ontstaat.
3. Verdeel over de borden. Werk af met veldsla.

Heerlijk met een frisse groene salade en eventueel wat gedroogde vleeswaren.

VARIATIETIP

Vervang, bij voorbeeld, de Vacherin Fribourgeois AOP door Le Gruyère AOP.

FONDUE MET 3 KAZEN: LE GRUYÈRE AOP CLASSIC, LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP EN VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

VOOR 4 PERSONEN
Voorbereiding: **10 MIN**
Kooktijd: **8 MIN**

- *200 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt*
- *200 g Le Gruyère d'Alpage AOP, geraspt*
- *1 el + 1 el maïszetmeel (maïzena)*
- *400 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt*
- *1 teentje knoflook, in tweeën*
- *2, 5 tot 3 dl droge witte wijn*
- *1 mespunt nootmuskaat*
- *2 el kirsch*
- *(1 scheutje citroensap)*
- *zout, peper*
- *600 g oud brood, in blokjes gesneden*
- *assortiment gedroogde vleeswaren (Bündnerfleisch, Speck, Zwarte Woudham, …)*

1. Meng in een kom de Gruyère AOP Classic en de Gruyère d'Alpage AOP met 1 el maïszetmeel. Meng in een andere kom de Vacherin Fribourgeois AOP met het resterende zetmeel. Meng vervolgens de drie kazen. Zet opzij.
2. Wrijf de fonduepan in met het teentje knoflook. Verwarm de witte wijn. Verlaag het vuur voordat het kookpunt is bereikt. Voeg op middelhoog vuur de kaas handje voor handje toe onder voortdurend roeren met een houten lepel tot de kaas is gesmolten en het mengsel homogeen is. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg vervolgens de kirsch (en/of het citroensap) toe.
3. Ontsteek het brandertje van het fonduestel. De vlam moet zwak zijn omdat de fondue het kookpunt niet mag bereiken. Plaats de pan op de brander. Vul een mand met het brood en doe er de gedroogde vleeswaren bij. Prik een blokje brood op de fonduevork en dip in de fondue.

HALF-OM-HALF FONDUE MET LE GRUYÈRE AOP CLASSIC EN VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

VOOR 4 PERSONEN
Voorbereiding: **10 MIN**
Kooktijd: **8 MIN**

- *400 g Le Gruyère AOP Classic, geraspt*
- *1 el + 1 el maïszetmeel (maïzena)*
- *400 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt*
- *1 teentje knoflook, in tweeën*
- *2, 5 tot 3 dl droge witte wijn*
- *1 mespunt nootmuskaat*
- *2 el kirsch*
- *(1 scheutje citroensap)*
- *zout, peper*
- *600 g oud brood, in blokjes gesneden*
- *zilveruitjes in azijn, augurken*

1. Meng in een kom de Gruyère AOP met 1 el maïszetmeel. Meng in een andere kom de Vacherin Fribourgeois AOP met het resterende zetmeel. Meng vervolgens de twee kazen. Zet opzij.
2. Wrijf de fonduepan met het teentje knoflook. Verwarm de witte wijn. Verlaag het vuur voordat het kookpunt is bereikt. Voeg op middelhoog vuur de kaas handje voor handje toe onder voortdurend roeren met een houten lepel tot de kaas is gesmolten en het mengsel homogeen is. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg vervolgens de kirsch (en/of het citroensap) toe.
3. Ontsteek het brandertje van het fonduestel. De vlam moet zwak zijn omdat de fondue het kookpunt niet mag bereiken. Plaats de pan op de brander. Vul een mand met het brood. Serveer er wat zilveruitjes en augurken bij. Prik een blokje brood op de fonduevork en dip in de fondue.

FONDUE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

De 100 % Vacherin Fribourgeois AOP fondue wordt lauw gegeten, met aardappelen en brood. Omdat deze fondue met water wordt bereid, kun je optimaal genieten van de smaak en aroma's van de Vacherin Fribourgeois AOP.

VOOR 4 PERSONEN
Voorbereiding: **15 MIN**
Kooktijd: **10 MIN**

- *400 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt*
- *1 + 1 el maïszetmeel (maïzena)*
- *400 g Vacherin Fribourgeois AOP Rustic, geraspt*
- *1 teentje knoflook, in tweeën*
- *2, 5 tot 3 dl water*
- *1 puntje nootmuskaat*
- *zout, peper*
- *oud brood, in blokjes gesneden*
- *kleine aardappelen, gestoomd*
- *champignons, broccoli, bloemkool, licht geblancheerd*

1. Meng de Vacherin Fribourgeois AOP in een kom met 1 el maïszetmeel. Meng in een andere kom de Vacherin Fribourgeois AOP Rustic met het resterende zetmeel. Meng vervolgens de twee kazen. Zet opzij.
2. Wrijf de fonduepan in met het teentje knoflook. Verwarm het water op heel laag vuur. Het water mag niet koken. Voeg op laag vuur de kaas handje voor handje toe onder voortdurend roeren met een houten lepel tot de kaas is gesmolten en het mengsel homogeen is (ongeveer 15 tot 18 minuten). Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg vervolgens de kirsch (en/of het citroensap) toe.
3. Vervang het brandertje van het fonduestel door kaarsjes en steek deze aan. De vlam moet zwak zijn omdat de temperatuur van de fondue maximaal 50 °C mag bereiken. Vul een schaal met brood. Serveer er aardappeltjes, champignons, broccoli en bloemkoolroosjes bij. Prik een stukje aan het einde van een fonduevork en dip in de kaas.

ZWITSERSE ALPENMACARONI OP DE WIJZE VAN GRUYÈRES

Een heel eenvoudig en sober traditioneel eenpansgerecht uit de Zwitserse Alpen.

VOOR 4 PERSONEN
Voorbereiding: **10 MIN**
Kooktijd: **15 MIN**

- *750 ml groentebouillon*
- *1 ui, in dunne plakjes gesneden*
- *350 g macaroni*
- *40 g boter*
- *250 g dubbele room 45% of zure room*
- *150 g Le Gruyère d'Alpage AOP, geraspt*
- *2 el bieslook, versnipperd*
- *2 el lente ui, fijngesneden*
- *zout, peper*

1. Vul een pan met groentebouillon. Voeg er wat zout aan toe. Roer de uien er door. Breng aan de kook. Zet het vuur laag. Voeg de pasta toe en kook volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af.
2. Doe de pasta en de uien in een kom en meng met de boter, de room en de geraspte kaas.
3. Houd de bereiding warm. Breng op smaak met wat peper. Bestrooi met bieslook en groene ui.

Heerlijk met een frisse groene salade.

VARIATIETIP

Voeg wat blokjes gebakken spek toe.

ZWITSERS BROOD MET GEDROOGDE VRUCHTEN, EEN PLATEAU VAN LE GRUYÈRE AOP EN VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

6 TOT 8 PERSONEN
Voorbereiding: **30 MIN**
Rusttijd: **2 UUR - 1 UUR**
Baktijd: **35 MIN**

GEDROOGDE VRUCHTENMIX

- *200 g gedroogde peren, in stukjes*
- *75 g gedroogde vijgen, in stukjes*
- *100 g ontpitte pruimen, in stukjes*
- *1 dl thee (of 1 dl perenbrandewijn)*
- *50 g krenten*
- *50 g hazelnoten, gehakt*
- *25 g bruine suiker*
- *2 tl speculaaskruiden*

GISTDEEG

- *500 g volkorenmeel*
- *1/2 tl zeezout*
- *250 g gezouten boter, koud, in blokjes gesneden*
- *5 g instant gist*
- *1, 5 dl water*
- *1 ei, lichtjes losgeklopt*

1. Gedroogde vruchtenmix: meng de gedroogde peren, vijgen en pruimen in een kom en overgiet ze met thee (of perenbrandewijn). Zet 2 uur lang apart. Pureer het fruit met behulp van een keukenmachine. Schep de vruchten in een kom. Voeg rozijnen, hazelnoten, bruine suiker en speculaaskruiden toe. Zet opzij.
2. Gistdeeg: meng alle ingrediënten in een kom tot er een gladde pasta ontstaat. Bedek het deeg met een doek en laat rusten tot het deeg verdubbelt in volume. Dit duurt ongeveer 1 uur. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier met behulp van een deegrol totdat het ongeveer de vorm van een vierkant heeft. Verwijder het bovenste vel bakpapier. Verdeel de gedroogde vruchtenpasta over het deeg tot 2-3 cm van de rand. Rol het deeg met behulp van een vel bakpapier voorzichtig op. Bestrijk de randen met een ei. Druk goed aan om de rol te sluiten. Leg het deeg met de naad op de bodem op de bakplaat die bekleed is met bakpapier.
3. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bak de rol 35 tot 40 minuten. Laat afkoelen op een bakrek.

Heerlijk met een assortiment Zwitserse kazen zoals Le Gruyère AOP Classic, Le Gruyère AOP Réserve, Le Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois AOP of Vacherin Fribourgeois AOP Rustic.

VARIATIETIP

Vervang de gedroogde peren door in de oven geroosterde peren.

ZWITSERSE HERDERSOEP

Deze soep is geïnspireerd door de ‘soupe du chalet’, die de herders en boeren bereidden met de ingrediënten die ze bij de hand hadden (melk, boter, room, wilde spinazie, peulvruchten, pasta).

4 TOT 6 PERSONEN
Voorbereiding: **20 MIN**
Kooktijd: **30 MIN**

- *1 el olijfolie*
- *1 ui, in dunne plakjes gesneden*
- *2 preien, in ringen gesneden*
- *2 wortelen, in plakjes gesneden*
- *1 groene kool, in sliertjes*
- *2 aardappelen, in blokjes gesneden*
- *750 ml groentebouillon*
- *150 ml melk*
- *1 blik extra grote witte bonen, gespoeld*
- *1 handvol hoorntjespasta*
- *2 handen vol spinazie, fijngehakt*
- *1 dl room*
- *100 g Gruyère d’Alpage AOP, geraspt*
- *nootmuskaat*
- *zout, peper*

1. Verhit de olijfolie in een soeppan. Fruit de groenten al roerend gedurende 2 tot 3 minuten. Voeg de groentebouillon en de melk toe. Breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook. Verlaag vervolgens het vuur en gaar ongeveer 20 minuten verder. Voeg de pasta en bonen toe aan de soep en gaar nog 10 minuten.
2. Breng zo nodig verder op smaak. Voeg wat nootmuskaat toe en meng goed. Voeg de spinazieblaadjes toe.
3. Meng de kaas en room in de soepterrine. Voeg de soep toe. Serveer warm.

RECEPT OP PAGINA
23 - 24

TAART MET SPEKJES OP DE WIJZE VAN GRUYÈRES

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN
Voorbereiding: **15 MIN**
Baktijd: **25 MIN**

- *1 ui, in dunne plakjes gesneden*
- *1 tl olijfolie*
- *1 tl tijm*
- *100 g spek*
- *1 kant-en-klare of huisgemaakte* kruimeldeeg*
- *1 el boter*
- *3 eieren, geklopt*
- *2 dl room*
- *1 teentje knoflook, fijngehakt*
- *1 puntje nootmuskaat*
- *150 g Gruyère AOP Classic, geraspt*
- *zout, peper*

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng de uien met de olijfolie en tijm in een kom. Fruit gedurende 3 minuten. Zet opzij. Bak de spekjes. Zet opzij.
2. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier met behulp van een deegrol tot het deeg ongeveer de vorm van een vierkant heeft. Zet opzij. Beboter de bodem en wanden van de taartvorm. Bekleed de taartvorm met het deeg. Druk de wanden goed aan. Prik de bodem met een vork en vul de bodem met droge bonen of een steunvulling om te voorkomen dat het deeg zwelt tijdens het blind bakken. Bak 10 tot 15 minuten.
3. Meng in een kom de room, het knoflook, de nootmuskaat, wat zout en peper. Voeg daarna de Gruyère AOP toe en meng goed. Verdeel de uien op de bodem van de taart en giet er vervolgens het eimengsel over. Bak 15 tot 20 minuten in de oven.

*HUISGEMAAKTE KRUIMELDEEG

VOOR 4 PERSONEN
Voorbereiding: **15 MIN**
Rusttijd: **45 MIN**
Baktijd: **30 MIN**

- *5 cl volle melk*
- *125 g boter op kamertemperatuur*
- *1 snufje zout*
- *1 tl suiker*
- *1 eidooier*
- *250 g bloem*

1. Vul de kom van een keukenmachine met de melk, de boter, het zout, de suiker en het ei. Bewerk tot een romige massa.
2. Voeg de gezeefde bloem toe. Kneed tot het deeg een bal vormt. Verpak het in vershoudfolie. Zet ongeveer 30 minuten koel. Laat daarna het deeg 15 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het uitrolt.
3. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier met behulp van een deegrol tot het deeg ongeveer de vorm van een vierkant heeft. Zet opzij. Beboter de bodem en wanden van de taartvorm. Bekleed de taartvorm met het deeg. Druk de wanden goed aan. Prik de bodem met een vork en vul de bodem met droge bonen of een steunvulling om te voorkomen dat het deeg zwelt tijdens het blind bakken. Bak 10 tot 15 minuten.
4. Garneer het deeg met je favoriete vulling en bak 15 tot 20 minuten.

VARIATIETIP

Maak minitaartjes door cirkels uit te steken met een uitsteekring.

EEN WEEK ZONDER FONDUE IS EEN WEEK NIET GELEEFD.

EEN BEETJE GESCHIEDENIS

Er bestaan verschillende verhalen rond de oorsprong van de fondue. De bakermat zouden de Freiburger Alpen zijn. Uit noodzaak zouden de boeren van de Freiburger Alpen in het begin van de 18e eeuw restjes kaas en oud brood van hun vorige maaltijden opwarmen en laten smelten. Deze bescheiden en zeer voedzame maaltijd deed al heel vlug de ronde in de rest van het land.

In de jaren vijftig van de vorige eeuw werd fondue erkend als een Zwitsers nationaal gerecht, toen het recept werd opgenomen in het kookboek van het leger. Bij hun ontslag uit het leger gaven de soldaten het recept door aan hun familie, en zo werd de fondue in het hele land bekend.

DE 10 GEBODEN VOOR EEN SUCCESVOLLE FONDUEAVOND:

1. Hoeveelheid kaas: 200 g per persoon, 250 g voor de stevige eters.
2. Keuze van de kaas: 50 % harde kaas gemengd met 50 % halfharde kaas voor een smeuïge textuur.
3. Hoeveelheid vloeistof: 1, 5 tot 2, 5 dl droge witte wijn, of voor degenen die niet van de alcohol houden, water, groentebouillon of appelsap.
4. Hoeveelheid maïszetmeel (maïzena): 1 tl per 400 g kaas.
5. Keuze van brood en hoeveelheid:
   - liefst oud brood;
   - wit, half wit;
   - niet te zacht en niet te hard;
   - hoeveelheid: 125 g brood per persoon.
6. Aardappelen:
   - hoeveelheid: 150 g per persoon
   - gestoomd in hun vel
7. Keuze fonduepan: bij voorkeur een gietijzeren pan of meer traditioneel, een aardewerk pan.
8. Temperatuur: smelt de kaas op een laag tot matig vuur om te voorkomen dat de fondue aanbrandt en de kaas schift.
9. Bestek: lange vorken met 3 tanden om het brood in de fondue te dippen. Vorken om de stukjes brood op het bord te nuttigen.
10. Roer het brood en/of de aardappelen telkens goed door de fondue om te voorkomen dat de kaas aanbrandt en om de fondue romig te houden.

EXTRA TIPS

HELP, MIJN FONDUE VALT UIT ELKAAR!

Los 1 tl maïszetmeel (maïzena) op in een beetje witte wijn.

WAT SCHENK JE ERBIJ?

- in azijn opgelegde uitjes en augurken, en gedroogde vleeswaren;
- wat rauwkost of licht gestoomde groenten.

OM TE EINDIGEN

- een frisse groene salade;
- een licht dessert.

HOE VERWIJDER JE KAASGEUR?

- de helft van een sinaasappel met kruidnagels geprikt neutraliseert de geuren van de kaas binnen een paar uur;
- vul wat kommen met baking soda en verdeel ze over de woning;
- vul een bord met wijnazijn en laat de hele nacht verdampen.

HOE MAAK IK DE FONDUEPAN SCHOON?

Vul de pan met een mengsel van water en afwasmiddel. Laat ‘s nachts rusten.

GEEN VERSPILLING!

Tover het overschot van de fondue om tot een smakelijk gerecht.

- Garneer een sneetje brood en laat onder de grill van de oven gratineren.
- Voeg wat room aan de fondue toe om de textuur smeuïg te maken. Draai dit mengsel door de pasta of voeg het toe aan een groente- of aardappelgerecht en maak er een heerlijke gratin van.

Gesmolten kaas kun je beter niet bevriezen.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

LE GRUYÈRE AOP, vindt zijn oorsprong in het district Gruyère in het kanton Fribourg, het hart van de Zwitserse Vooralpen. De oudste bronnen over het maken van deze kaas gaan terug tot de 12de eeuw. Le Gruyère AOP is wellicht de bekendste kaas van Zwitserland.

Hij wordt tegenwoordig geproduceerd in 167 dorps- en 54 alpenkaasmakerijen in West-Zwitserland volgens het traditionele recept, dat van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Le Gruyère AOP is niet zomaar een kaas, maar een ware “art de vivre”. In de bergen voert de wind als het ware verhalen en legenden mee. De daarmee samenhangende traditionele liederen geven op ontroerende wijze de ziel van het land weer.

Le Gruyère AOP wordt op de alpenweiden of in de vallei gemaakt. Kaas van de alpenkaasmakerijen wordt in het voorjaar en in het hart van de zomer gemaakt. De kaas uit de vallei wordt gedurende het hele jaar door geproduceerd. Deze kaas kent alle specifieke kenmerken van de flora van de alpenweide, de geologie van de bodem en de blootstelling aan wind en zon. De bakermat van de kaas verschaft zeer specifieke en duidelijke aroma’s die hem uniek en herkenbaar maken. Hij weerspiegelt zijn authentieke oorsprong en loopt over van die heerlijke rauwe melk!

LE GRUYÈRE AOP CLASSIC
Met 5 tot 9 maanden rijping is Le Gruyère AOP Classic zacht en aromatisch, dankt zijn verfijnde, typische smaak aan de hoogwaardige rauwe melk gewonnen in de regio van de productie.

LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE
Na minimaal 10 maanden rijping krijgt Le Gruyère AOP Réserve zijn volle et fruitige smaak. Lichtgeel van kleur en wat zouter dan de Le Gruyère AOP Classic. Deze kaas heeft een vaste, ietwat brokkelende textuur.

LE GRUYÈRE D’ALPAGE AOP
Le Gruyère d’Alpage AOP wordt ‘s zomers hoog in de Alpen en de Zwitserse Jura gemaakt, volgens hetzelfde traditionele recept dat van generatie tot generatie is overgeleverd. Deze kaas kan alleen in het zomerseizoen- als er voldoende gras in de bergen is – worden gemaakt.

AOP Vacherin® Fribourgeois SWITZERLAND

De **VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP** is afkomstig uit een gebied vol groene weilanden, aan de voet van de Voor-Alpen in het kanton Fribourg. De combinatie van water, lucht en de van nature rijke bodem zorgt ervoor dat de koeien kunnen genieten van smakelijk grasland en een zeer gevarieerde flora.

Vacherin Fribourgeois AOP is een onverhitte geperste kaas. Zijn geschiedenis is nauw verbonden met die van zijn zuivelbroertje Le Gruyère AOP. Wanneer de alpenkuddes niet genoeg melk opleverden om de kuip te vullen, werd een kleinere kaas gemaakt die op lagere temperatuur werd verwarmd: de Vacherin Fribourgeois. Vroeger was het een seizoensgebonden kaas, maar tegenwoordig is hij heel het jaar door verkrijgbaar, dankzij de productie in de lager gelegen vlakten.

De uiteindelijke textuur is zo smeuïg dat de kaas wordt omwikkeld met linnen, zodat hij niet te veel vervormt.

Tijdens de rijping wordt de kaas met zout water geborsteld, wat de ontwikkeling van de zeer aromatische ‘morge’ of natuurkorst bevordert, waardoor de kaas zijn unieke karakter krijgt.

Veel Zwitsers beschouwen deze kaas als een onmisbaar ingrediënt voor een geslaagde kaasfondue.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP CLASSIC
Tijdens de rijping, die 9 tot 12 weken duurt, bevordert het met zout water borstelen van de kaas de ontwikkeling van een zeer aromatische ‘morge’ of natuurkorst, die de kaas zijn unieke karakter geeft. Na rijping heeft deze kaas een fijne en smeuïge textuur, een aangename, regelmatige, lichtjes zurige smaak met een vleugje bitterheid.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP RUSTIC
Ook deze kaas wordt geborsteld met zout water. De lange rijpingstijd (van minimaal 12 weken tot 20-25 weken) zorgt voor een zeer intense smaak. De Rustic is een ode aan de groene weiden van Fribourg, waaraan hij zijn bloemrijke aroma’s ontleent.

ONTDEK AL ONZE VARIËTEITEN OP WWW.KAASUITZWITSERLAND.BE

NOTA'S

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Vacherin® Fribourgeois SWITZERLAND

ONTDEK MEER RECEPTEN OP ONZE SITE

www.kaasuitzwitserland.be | www.kaasuitzwitserland.nl

UW SPECIALIST

Verwen jezelf met **KAAS UIT ZWITSERLAND**

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Zwitsers. Natuurlijk.

AOP

Kaas uit Zwitserland.

www.fromagesdesuisse.be

Compressed by PDF24