



[< retour](#)

*Fromagerie*

# Vacherin fribourgeois



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** À pâte pressée non cuite (Cantal...)

**Poids moyen :** 8000g

Le nom « vacherin » vient du latin « vaccarinus » signifiant « petit vacher ». Ce jeune homme aidait le « vaccarius » (le vacher) à traire et à soigner les animaux. Le vacherin est un fromage que le vacher concoctait pour lui-même. Cela vient aussi du fait qu'à certaines périodes de l'année (au printemps et à l'automne), les vaches d'alpage produisent moins de lait et qu'il

était impossible de fabriquer une meule entière de gruyère. On fabriquait des meules plus petites de fromages très crémeux.

Ce fromage est parfait à déguster avec un vin rouge médoc, un bordeaux ou encore un vin blanc sec de type pouilly-fuissé.

## VARIÉTÉS

Il bénéficie d'une AOC depuis 2005. « Vacherin Fribourgeois » est une marque déposée qui appartient à l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois.

## COMMENT CHOISIR ?

Ce fromage est vendu entier ou à la coupe. L'acheter à point à croûte rosée et plissée, légèrement humide et souple au toucher . Il doit sentir bon la rosée et les champignons des bois.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Ce fromage perd rapidement sa son arôme, il est donc préférable de le consommer dans les 2 jours qui suivent l'achat. Ne pas conserver au réfrigérateur mais dans un endroit frais.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

**370**  
kcal

protéines

**24,00**  
g

glucide

**0,10**  
g

lipide

**30,00**  
g

sodium

**600,00**  
mg

\* Source de données :  
AFSSA

acides  
gras  
saturés

**19,00**  
g

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15823>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15823>