



BARON SWISS

Affinage

Dans les caves de Vacherin Fribourgeois SA à Bulle.

Aspect

Meule ronde Ø 30-33 cm, hauteur 7-12 cm
Poids de 7 à 9 kg
Marquage au talon
Marque de caséine assurant la traçabilité du produit.
Croûte brune orangée, saine et solide

Lait

Lait thermisé de vache, nourrie au foin et à l'herbe, récolté chaud 2x par jour directement après la traite, ce qui conserve toutes les valeurs gustatives et nutritives du lait.
Elevage respectueux des animaux.

Pâte

Selon la période de l'année, ivoire à jaune claire. Une pâte solide et fondante en bouche.

Fromage à base de lait thermisé

Un fromage artisanal à base de lait thermisé de très haute qualité en provenance directe des alentours de la fromagerie dans les préalpes fribourgeoises.

Avec son goût franc et fruité, sa pâte solide et fondante, le Baron Swiss ravira le palais des grands comme des petits à tout moment de la journée.

Excellent à la fonte, il sera aussi votre premier choix sur le plateau de fromage.

Type

Fromage à croûte lavée à pâte dure au lait thermisé de vache

Provenance

Laiterie villageoise Le Mouret

Composition et valeurs nutritives moyenne par 100 g

Matière grasse min 45 % dans l'extrait sec
Protéines 300 g/kg
TEFD 50 - 54 %
Sel 1.2 à 2 %
Valeur énergétique env. 1422 kJ (340 kcal)

Vente

En meule entière ou 1/2 meule

Remarques

100 % naturel (sans OGM)
Sans lactose et sans gluten