

Cuchaule AOP



Cette brioche de forme ronde doit la couleur caractéristique de sa mie au safran. Si la cuchaule n'était jadis confectionnée qu'en période de Bénichon, on peut de nos jours s'en procurer toute l'année. Et comme ce produit a beaucoup de succès, tout le monde s'est mis à le fabriquer, y compris les grandes surfaces. Les cuchaules sont produites en grand nombre, soit plus de 915'000 par années par les artisans boulangers du canton de Fribourg. La cuchaule est une spécialité typiquement fribourgeoise qui constitue le premier "étage" du menu gastronomique de la Bénichon. Elle est alors dégustée avec du beurre et de la moutarde de Bénichon mais peut également être appréciée au petit déjeuner.

Lien: [Interprofession de la Cuchaule AOP](#)

Producteurs

[Boulangerie-Confiserie du Tilleul](#)

[Boulangerie Manor Food Fribourg](#)

[Ferme Planchy](#)

[Boulangerie Didier Ecoffey](#)

[Au Pain Doré](#)

[Boulangerie- Café Widmer Sàrl](#)

[Antoine Boulangerie-Confiserie](#)

[Au Paradis du Goût](#)

[Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard](#)

[KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens](#)

[Le Pâtissier de La Roche SA](#)

[Boulangerie Grandjean Frères](#)

Produit - Cuchaule AOP

Marché à la ferme

Le Fournil de Séb

Association Le Radeau

Au Vieux Grenier SA

Boulangerie de Grandvillard Sàrl

Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Dubey Grandjean

Boulangerie Saudan

La Maison du Gruyère

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

La Magie de la Ferme

Interprofession de la Cuchaule

Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl