# Vacherin Fribourgeois AOP d'Alpage

Issu du lait cru récolté exclusivement dans les alpages, ce fromage aux arômes complexes et raffinés a su s’emparer de l’atmosphère unique qui règne dans les pâturages des Préalpes fribourgeoises pour en restituer la richesse des herbages. Sauvagement irrésistible, il est un incontournable des plateaux de fromages. Il est affiné de 12 semaines minimum jusqu'à 25 semaines.

## Producteurs