



Le fromage crémeux et corsé du pays de Fribourg

Vous pouvez conseiller en tout temps le Fribourgeois SWITZERLAND à vos clients, car c'est un fromage pour les gourmets et l'une des plus attrayantes cartes de visite de la région. Depuis bien

des siècles, on le fabrique dans tout le territoire du canton de Fribourg. Dès que le lait des vaches au pelage noir et blanc arrive dans les fromageries villageoises, commence le travail du fromager – héritage de nombreuses générations, mélange d'habileté et de fiabilité. Mais il faut au moins trois mois de soins attentifs avant que le fromage Fribourgeois SWITZERLAND propose sa saveur moelleuse au palais

des connaisseurs. Après cette période de maturation, il se présente sous la forme d'une meule d'un poids d'environ 8 kg et d'un diamètre de 33 cm. Les gourmets qui apprécient un fromage onctueux et délicieux devraient le consommer quand il est jeune, c'est-à-dire lorsque sa couleur va de l'ivoire au jaune léger. En vieillissant, il gagne en arôme et en séduction. Les connaisseurs l'apprécient dans le monde

entier. En bonne place sur leur plateau de fromages. Et surtout dans une fondue «moitié-moitié» ou même dans une fondue totalement à base de Fribourgeois SWITZERLAND, le repas du connaisseur. Dès lors, n'hésitez pas à recommander chaleureusement cet authentique cadeau de la nature! Un des trésors de la Suisse.

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fribourgeois SWITZERLAND

Fromage de
Suisse à pâte
mi-dure

Au départ, du lait à l'état naturel:

En Suisse, les producteurs de lait de fromagerie sont soumis à de rigoureux contrôles de qualité, du bétail (sans affouragement de silo) au lait en passant par les étables et les ustensiles de traite. Ils n'apportent donc en

fromagerie artisanale qu'un lait frais absolument parfait. C'est ainsi que les Suisses méritent leur réputation de producteurs de fromages de haut de gamme, sains et naturels, répondant aux plus hautes exigences.

Découpe sans perte.

Instruments pour le découpage: couteau à deux manches, couteau à un manche.



Origine du nom:	provient du pays fribourgeois, en Suisse romande
Région de production:	canton de Fribourg en Suisse
Matière première:	lait pasteurisé de vaches suisses
Forme, dimensions et poids:	meules rondes et plates; hauteur 6 – 9 cm; diamètre de 33 cm environ; poids: ca. 8 kg
Teneur en matière grasse:	min. 45% matière grasse e.s.
Croûte:	exempte de morge, plastifiée, de couleur jaune-brun; la croûte n'est pas comestible
Pâte:	mi-dure, crémeuse, couleur ivoire à jaune clair
Ouvertures:	trous de forme irrégulière
Goût:	doux quand il est jeune; se corse en vieillissant
A maturité:	env. 3 mois

Valeurs nutritives en moyenne par 100 g	
Eau	42 g
Protéines	24 g
Mat. grasses	30 g
Subst. minérales	4 g
Joules	1520 kJ
Calories	366 kcal

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tél. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax +33 (0)4 50 94 43 30,
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 960 333 - SIRET 795 980 333 00020