

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



**DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN**





# VACHERIN MONT-D'OR AOP



## ROHSTOFF

Der Vacherin Mont-d'Or AOP\* wird aus Kuhmilch hergestellt. Die Tagesration der Kühe besteht zu mind. 70% aus Gras und Heu vom landwirtschaftlichen Betrieb.



## KULINARISCHES

Der Vacherin Mont-d'Or AOP kann warm oder kalt genossen werden. Er kann im Ofen zubereitet und wie ein Fondue genossen werden.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Vacherin Mont-d'Or AOP finden im Vallée de Joux sowie am Fusse des Waadtländer Juras statt.



## HERSTELLUNG

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird von Anfang September bis Ende März hergestellt. Für die Käseherstellung wird die Milch in einem Umkreis von 25 km gesammelt und anschliessend schonend erwärmt (thermisiert), ohne ihre natürliche Qualität zu beeinträchtigen. Nach dem Pressen des Käsebruchs wird der frische Käse mit einem Reifen aus Fichtenrinde umgeben und während 2 bis 4 Stunden in ein Salzbad getaucht. Danach wird er auf Fichtenholzbrettern eingekellert. Während der folgenden 17 Tage wird der Käse regelmässig gewendet und gewaschen. In der ersten Woche geschieht dies täglich. Am Ende der Pflege wird der Vacherin Mont-d'Or AOP in eine Holzschachtel verpackt. Ihr Durchmesser muss etwas kleiner sein als der Käse, damit die Rinde die gewünschte Welle wirft.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein Weichkäse mit Schimmelreifung. Er hat eine runde Form. Der Geschmack ist leicht salzig und ein wenig säuerlich. Der Ring und die Verpackung verleihen ihm zusätzlich ein Holz- und Tannenhaz Aroma. Die Schachtel wird ausschliesslich aus Fichtenholz aus dem geographischen Gebiet hergestellt.

## GESCHICHTE

Der Vacherin Mont-d'Or wurde 1812 erstmals schriftlich im Gesetz über die Weggelder unter der Rubrik «Käse» erwähnt. Ende Saison, wenn weniger Milch anfiel, wurden auf den Alpen des Vallée de Joux kleine Käse hergestellt. Diese erhielten die Bezeichnung «Vacherins». Im 19. Jahrhundert wurde die Bezeichnung «Vacherin» auf der französischen Seite allmählich durch «Mont-d'Or» oder Vacherin du Haut Doubs und im Schweizer Produktionsgebiet durch «Vacherin Mont-d'Or» abgelöst.

## VERKAUFSFORM

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird in den typischen Fichtenholzschachteln in verschiedenen Grössen verkauft. Er wird auch in Portionen angeboten.



### Interprofession du Vacherin Mont-d'Or

Rue Grenade 40, 1510 Moudon  
021 905 81 51  
info@vacherin-montdor.ch  
🏠 [www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)  
📘 [vacherinmontdorAOP](https://www.facebook.com/vacherinmontdorAOP)  
📍 [vacherin\\_mont\\_dor](https://www.instagram.com/vacherin_mont_dor)

### Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch  
🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📍 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

\*Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.