

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



The logo for Cuchaule, featuring a stylized 'H' and 'C' in a circular arrangement, with a small AOP logo integrated into the design.



CUCHAULE AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

La Cuchaule AOP* est une brioche élaborée à partir de farine de froment, lait entier, beurre, oeufs entiers, sucre, sel de cuisine, levure fraîche et safran.



ASPECTS CULINAIRES

La Cuchaule AOP s'apprécie traditionnellement en tartine avec du beurre et de la moutarde de Bénéichon. Elle peut être aussi associée à différents ingrédients salés ou sucrés, pour des apéritifs et des desserts gourmands.



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique de la Cuchaule AOP est le canton de Fribourg, où se déroulent aussi la production du froment, de la farine, du lait, du beurre et des oeufs.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Tous les ingrédients sont pétris jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui doit fermenter au moins trois heures. Les pâtons sont façonnés à la main en demi-boules et reposent au minimum 30 minutes avant d'être dorés à l'oeuf. La cuisson s'effectue à température moyenne durant 30 à 40 minutes pour une Cuchaule de 500 g.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Cuchaule a un poids maximum de 1,1 kg. Sa forme est ronde, légèrement aplatie, avec des losanges sur la croûte. Sa couleur extérieure est dorée à brune et sa mie est jaune safranée. La texture de la Cuchaule présente une porosité fine et régulière. Elle est souple et fondante en bouche. Sa croûte est mince, croustillante et souple. Son goût est caractérisé par les arômes de brioche au beurre, de sucre et de safran.

HISTOIRE

La « Cuchaule » est un terme typique du patois fribourgeois, dont la première mention écrite remonte à 1558. A l'époque où le quotidien était limité au pain noir, la Cuchaule marquait sa différence les jours de fête. Sa recette est inchangée depuis des siècles. La Cuchaule est intimement liée à la Bénéichon, fête emblématique du canton de Fribourg lors de laquelle elle est associée à la moutarde de Bénéichon.

CONDITIONNEMENT

La Cuchaule AOP est vendue fraîche, au plus tard 48 heures après sa cuisson, et proposée dans diverses tailles.



Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale et Economique
Rue de la Condémine 56 – CP
1630 Bulle
026 919 87 51
info@cuchauleaop.ch



🏠 www.cuchauleaop.ch
📘 Cuchaule AOP

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 aopigp
© aopigp

* Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.