



LE MONDE L'ADORE

Vacherin Mont-d'Or AOP

Der einzige Schweizer Weichkäse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP)



DIE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Der Vacherin Mont-d'Or trägt seit 2003 die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP). Von der Milchproduktion bis zur Veredelung folgt die Herstellung einem strengen, beim Bundesamt für Landwirtschaft hinterlegten Pflichtenheft, das Herkunft, Methode und Qualität garantiert.

EIN SELTENES SAISONPRODUKT

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird ausschliesslich zwischen dem 15. August und dem 31. März hergestellt und ist nur von September bis April erhältlich. Diese saisonale Knappheit macht ihn zu einem natürlichen Blickfang für die Herbst-Winter-Saison.

MERKMALE

- Weichkäse mit Rotschmiere-Rinde, cremiger und oft fliegender Konsistenz
- Hergestellt aus thermisierter Milch
- Umgeben von einem Rindenband aus Fichtenbast, das ihm sein charakteristisches holziges Aroma verleiht
- Mindestens 17 Tage lang auf Fichtenbrettchen gereift, mit regelmässigem Wenden und Waschen
- Laktosefrei, ohne Gentechnik (GVO-frei)

ERHÄLTICHE FORMATE

- Mini Vacherin Mont-d'Or AOP, ca. 400 g (ohne Deckel)
- Vacherin Mont-d'Or AOP, von 500 g bis 3,5 kg
- Vacherin Mont-d'Or AOP Bio, 400 g
- Vacherin Mont-d'Or AOP in Scheiben
- Vacherin Mont-d'Or AOP als Halbe



EIN THERMISIERTES, KONTROLLIERTES UND GLEICHBLEIBENDES PRODUKT

Der Schweizer Vacherin Mont-d'Or AOP wird aus thermisierter Milch hergestellt. Diese Thermisierung gewährleistet ein lebensmittelsicheres Produkt von gleichbleibender Qualität von Charge zu Charge und verlängert die Haltbarkeit. Zudem trägt sie dazu bei, die für die Region typische natürliche Milchflora zu erhalten, während gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird. Diese Vorzüge machen ihn besonders exportfähig.

Eine verantwortungsvolle und nachhaltige Wertschöpfungskette

Der Vacherin Mont-d'Or AOP folgt einer sehr kurzen Wertschöpfungskette: Sowohl die Milch als auch das Holz stammen aus dem Produktionsgebiet. Die Fichtenholzschachteln werden zu 70 % von der Firma Valartibois im Vallée de Joux hergestellt – einer natürlichen Holzverpackung, die biologisch abbaubar und verbrennbar ist und damit eine deutlich umweltfreundlichere Alternative zu

herkömmlichen Kunststoffverpackungen darstellt. Nur die Schutzfolie, die aus kommerziellen und hygienischen Gründen erforderlich ist, fällt nicht unter diesen lokalen Ansatz.

KONTROLLEN UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

- ISO-9001-zertifizierte Wertschöpfungskette, kontrolliert durch die Interkantonale Zertifizierungsstelle (OIC)
- Monatliche Qualitätsbewertung gemäss dem AOP-Pflichtenheft
- Jede Charge wird erst nach mikrobiologischen Analysen freigegeben



EIN ANERKANNTES QUALITÄTSSIEGEL

- Silber- und Bronzemedallien an den World Cheese Awards 2025
- 100 % Schweizer Wertschöpfungskette: 76 Milchproduzenten, 6 Käsereien-Affineure, 3 Käsereien, 2 Affineure
- Eine Wertschöpfungskette in menschlichem Massstab, in der das handwerkliche Können bei jedem Produktionsschritt im Mittelpunkt steht

UNSERE KÄSEREIEN-AFFINEURE – JEDE MIT IHRER EIGENEN MARKE

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird von mehreren Käsereien-Affineuren hergestellt, jede mit ihrer eigenen Marke, manche sogar mit mehreren. Diese unterschiedlichen Marken ermöglichen es, die einzelnen Affineure zu unterscheiden und von den Konsumenten wiedererkannt zu werden – bei gleichbleibend hohem AOP-Standard.

Käserei-Affineur	Ort	E-mail
Charles et Patrick Hauser S.A.	Le Lieu	info@hauser-authentique.ch
Fromagerie André SA	Romanel-sur-Morges	info@fromagerieandre.ch
Fromagerie de l'Aiguillon SA	Baulmes	direction@aiguillon.ch
Fromagerie Tyrode Sàrl	L'Auberson	fromagerie@tyrode.ch
La Cave du Pont	Le Pont	lionel@captconseil.ch
Mignot Christian	St-George	cmignot@bluewin.ch
Tschopp Markus, La Cave du Châlet	Les Charbonnières	tschopp-markus@bluewin.ch

WARUM SIE IHN IN IHR SORTIMENT AUFNEHMEN SOLLTEN

- Ein typisch schweizerisches Produkt mit hohem Wiedererkennungswert bei der Kundschaft
- Wird kalt löffelweise genossen, warm aus dem Ofen (mit Kartoffeln oder als Fondue) oder auf vielfältige weitere Arten in der Küche in Szene gesetzt
- Reich an Eiweiss (20 g/100 g) und Calcium (666 mg/100 g)
- Stark steigende Exportnachfrage: +42 % Wachstum in der Saison 2025-2026

KONTAKT

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP

Rue Grenade 40, 1510 Moudon

info@vacherin-montdor.ch

www.vacherin-montdor.ch

 facebook.com/vacherinmontdorAOP

 @vacherin_mont_dor

 Vacherin Mont-d'Or AOP

