



Die Ergebnisse der 7. kantonalen Bewertung der Cuchaule AOP stehen fest

Die Preisverleihung der 7. kantonalen Bewertung der Cuchaule AOP fand am Samstag, 1. November, am Stand von Terroir Fribourg auf der Authentische Messe Goûts et Terroirs in Bulle statt. Mit 98 von 100 Punkten liegen vier Produzenten gleichauf an der Spitze der Rangliste.

Um die Qualität der Produkte zu kontrollieren und die AOP zu erhalten, müssen die zertifizierten Unternehmen jedes Jahr eine Cuchaule AOP zur Bewertung einreichen. Diese Bewertung in Form eines Wettbewerbs fand am 25. September im Restaurant de l'Aigle Noir in Neyruz statt. An diesem Tag reichten die 50 zertifizierten Unternehmen ihre Cuchaule AOP ein, die dann am Nachmittag von professionellen Prüfern bewertet wurde.

Um das Produkt zu bewerben, fand die Preisverleihung am Samstag, dem 1. November, am Stand von Terroir Fribourg im Rahmen der Authentische Messe Goûts et Terroirs statt. 11 Produzenten wurden für die aussergewöhnliche Qualität ihrer Cuchaule AOP ausgezeichnet.

1. Preis: 98 Punkte

- ✓ Au Vieux Grenier SA, Grolley
- ✓ Bertrand Jonin Pâtissier Sàrl, Mézières
- ✓ Aligro – Boulangerie, Matran
- ✓ COOP Boulangerie Maison, Villars-sur-Glâne

2. Preis: 97 Punkte

- ✓ Boulangerie Saudan, Fribourg
- ✓ COOP Boulangerie Maison, Châtel-St-Denis
- ✓ Simmax Sàrl – Au Sâlois, Sâles

3. Preis: 96 Punkte

- ✓ Le Fournil de Séb. Sàrl, Lugnorre
- ✓ Boulangerie Les Arcades Sàrl, Givisiez – Epagny
- ✓ Boulangerie-Confiserie du Tilleul Sàrl, Fribourg
- ✓ Bäckerei Buchs GmbH, Jaun

Die Interprofession der Cuchaule AOP gratuliert allen Preisträgern und zertifizierten Unternehmen für die Qualität der zur Bewertung eingereichten Cuchaule AOP. Jeder Handwerker stellt seine eigene Cuchaule AOP nach einem sehr genauen Lastenheft her, wodurch ihre hohe Qualität und ihr unvergleichlicher Geschmack garantiert sind.

Weitere Informationen :

- Daniel Blanc, Präsident - 079 749 27 74 - dblanc@etik.com
- Coralie Vuichard, Sekretärin - 026 564 10 46 - info@cuchauleaop.ch