



GAZETTE

LA CUCHAULE AOP

N° 15 - AVRIL 2023



LES ACTUS DE LA CUCHAULE AOP

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'INTERPROFESSION

Pour rappel, l'assemblée générale de notre Interprofession se déroulera le mercredi 10 mai prochain, dans la Salle bourgeoisiale à Romont. Elle sera suivie par une visite du Moulin de Romont et d'un apéritif dinatoire pris sur place. Si cela n'est pas encore fait, n'oubliez pas de vous inscrire auprès de notre secrétariat. Nous nous réjouissons de vous y retrouver et de partager cette journée en votre compagnie.

LA CUCHAULE AOP INSCRITE AU REGISTRE EUROPÉEN DES AOP IGP

Depuis janvier, la Cuchaule AOP est inscrite dans le registre européen des AOP et IGP. Cela signifie qu'elle est maintenant protégée dans toute l'Union européenne contre les imitations et les utilisations abusives. Si cela ne change rien au niveau des exportations, il s'agit tout de même d'une reconnaissance supplémentaire pour la Cuchaule AOP et l'Interprofession.

CONCOURS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Durant deux semaines en février, nous avons organisé un concours sur les pages Facebook et Instagram de la Cuchaule AOP. Les participants étaient appelés à partager la publication, s'abonner à la page et, surtout, commenter le nom de leur boulangerie préférée. Cette action a rencontré un beau succès avec de nombreuses participations et a permis de gagner plus de 300 abonnés. Au final, dix personnes ont été tirées au sort et ont gagné quatre bons chacun dans leur boulangerie préférée.



PORTRAIT

ERIC BUCHS, BOULANGERIE BUCHS, JAUN



Chaque année, l'Interprofession de la Cuchaule AOP organise le Concours de la Cuchaule AOP, servant de taxation aux entreprises certifiées. En 2022, c'est Eric Buchs qui a obtenu la meilleure moyenne, avec 97 points sur 100. Rendez-vous dans la boulangerie familiale à Jaun, où Eric et son épouse Laurence, qui ont repris les rênes il y a deux ans, en sont la quatrième génération.

À 38 ans, Eric Buchs a un parcours professionnel plutôt atypique. Il a grandi dans la boulangerie familiale à Jaun, tenue par ses parents, et y a fait son apprentissage qu'il a terminé en 2004. Il a ensuite travaillé dans d'autres boulangeries, y compris en Australie, où il a pu découvrir de nouvelles spécialités, et même y faire goûter la Cuchaule. Il a également été actif dans d'autres domaines que la boulangerie, et notamment le sport, secteur dans lequel il travaillait avant de reprendre l'entreprise familiale.

Eric et sa femme Laurence ont repris le commerce familial il y a deux ans, lorsque ses parents ont émis le souhait d'arrêter : « C'était important que Laurence ait aussi envie de reprendre la boulangerie avec moi, car je n'y serais pas arrivé tout seul, c'est

beaucoup d'engagement et de travail.» Revenir à son premier métier n'a pas été un choix difficile pour Eric Buchs: «Il y a beaucoup d'avantages avec une famille, les enfants peuvent venir avec nous à la boulangerie. C'était aussi important pour les gens du village, qui ont leurs habitudes chez nous.» La transition entre père et fils a demandé un peu de temps. Aujourd'hui, tout le monde a trouvé ses marques et le papa d'Eric, Michel, continue à aider au laboratoire.

Deux ans après la reprise officielle de la boulangerie familiale, Eric Buchs ne regrette pas cette décision, surtout avec les avantages pour sa vie de famille. S'il a apporté quelques nouveautés, par exemple un pain aux fruits dont la recette vient d'Australie, il souligne l'importance de garder une stabilité pour les clients: « Les gens ont leurs habitudes, leurs préférences, surtout dans un petit village comme le nôtre. »

En étant la quatrième génération à la tête de la boulangerie, il remarque quelques changements dans le métier: « Quand mon père était en apprentissage, il fallait que tout aille vite et ils utilisaient beaucoup de levure dans les préparations.

Aujourd'hui, on prend plus de temps et on laisse les pâtes travailler. On remarque aussi que les clients sont toujours plus sensibles à cela, ils ont envie de savoir d'où viennent les produits qu'on utilise et s'ils sont naturels.»

La famille Buchs a toujours fait de la Cuchaulé dans sa boulangerie de Jaun et l'AOP a été obtenue en 2020, avec un changement plutôt facile: «Nous avons modifié une ou deux petites choses, mais c'était assez simple.» Proche de la frontière, la boulangerie Buchs se fournit en farine à la fois dans le canton de Berne et celui de Fribourg. Leurs autres spécialités sont notamment les biscômes en hiver, les pains d'anis et les croissants aux noisettes.

2022 marquait le deuxième concours pour la Boulangerie Buchs, celui de 2020 n'ayant pas pu avoir lieu en raison de la pandémie. Pour Eric, ces deux participations étaient bien différentes l'une de l'autre: «En 2021, je n'étais pas très content de ma Cuchaulé, et effectivement les résultats n'avaient pas été tops. Cette année, elle était meilleure et je m'attendais à une bonne note. Par contre, je n'aurais pas pensé avoir la première place, c'était une belle surprise.»

La semaine suivant la remise des prix, qui a eu lieu le 6 novembre, les médias ont relayé le classement et la première place de la boulangerie Buchs, ce qui a attiré beaucoup de clients souhaitant goûter cette Cuchaulé AOP: «D'habitude, nous n'en fabriquons que le vendredi et le samedi, mais pendant plusieurs semaines, nous avons dû en faire tous les jours, comme durant la période de la Bénichon.» Si les ventes se sont calmées depuis, ce résultat encourage encore plus Eric Buchs à suivre son objectif principal pour les années à venir: maintenir la qualité de leur boulangerie familiale.

Anaïs Bourbia



ŒUF COCOTTE EN CUCHAULE AOP

UNE RECETTE DE MRS MARTINEZ COOKS



— 5 —

Recette pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson: 10-12 min

INGRÉDIENTS

- 4 petites Cuchaules AOP
- 4 cs de crème fraîche
- 4 œufs
- 4 cs de Vacherin Fribourgeois AOP ou fromage râpé de votre choix
- Ciboulette
- Sel & poivre

Découper un chapeau aux petites Cuchaules AOP. Creuser l'intérieur des Cuchaules AOP pour former un puits. Déposer 1 cs de crème fraîche dans chacune d'entre elles, puis y casser un œuf. Parsemer de Vacherin Fribourgeois AOP râpé ou du fromage de votre choix. Déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire env. 10-12 min dans le bas du four préchauffé à 180°C chaleur tournante.

Sortir du four, parsemer de ciboulette. Saler et poivrer selon les goûts.

Suggestion: Servir avec des asperges que vous pourrez tremper dans l'œuf comme des mouillettes.

REPORTAGE

L'UTILISATION DU LEVAIN DANS LA CUCHAULE AOP



Le dernier article sur les ingrédients qui composent notre délicieuse Cuchaule AOP met le levain à l'honneur. Jouant un rôle indispensable dans la texture aérée essentielle à une bonne Cuchaule AOP, il peut également être remplacé par de la pâte fermentée. Pour en apprendre plus sur cet ingrédient emblématique de la boulangerie, Sébastien Knecht, artisan passionné et responsable de Richemont Romandie, et Jean-Luc Delabays, de la boulangerie de Grandvillard, ont répondu à quelques questions.

Qu'est-ce que le levain et comment est-il fabriqué et entretenu ?

Sébastien Knecht: Le levain, ou levain-chef, est une fermentation naturelle qui se développe dans une préparation boulangère, en l'occurrence par l'action de levure et de bonnes bactéries naturellement présentes dans l'air et dans les ingrédients. Cela commence souvent par un peu d'eau, un peu de farine et un jus de fruit. Ensuite, un travail de sélection et d'élevage s'opère

sous la surveillance de l'artisan passionné. Le maître boulanger accompagne le choix des meilleures levures sauvages naturelles et le développement des bonnes bactéries pour développer le levain-chef naturel et le maintenir vif.

Jean-Luc Delabays: Dans notre boulangerie, nous ne faisons pas de levain-chef, qui est plus difficile à contrôler, mais un levain à base de très faibles quantités de levure de culture, ce qui permet de le faire démarrer et de mieux le contrôler. Pour la Cuchaule AOP, nous mélangeons la levure avec de la farine, du lait et un peu de sel qui a un rôle d'acidifiant et de régulateur pour la fermentation. Nous préparons notre levain le soir et le laissons fermenter durant trois heures avant de le bloquer au froid. Cela permet qu'il soit prêt quand nous démarrons la fabrication à minuit, c'est un gain de temps. Ce n'est pas un travail trop conséquent, il faut simplement anticiper et s'y prendre un peu à l'avance.



Qu'est-ce que le levain apporte aux produits de boulangerie ?

Sébastien Knecht: Le levain apporte la vie à une recette. Il insuffle les levures et bactéries qui vont faire développer le produit et lui conférer goûts et arômes. De façon générale, je dirais que nous devrions consommer des produits bien fermentés, pour qu'ils obtiennent des caractéristiques organoleptiques meilleures et qu'ils soient bien digestes. Avec en plus un bel aspect et une bonne conservation sans additif. Pour y arriver, la levure, le levain-chef ou un mélange des deux est possible. Mais avec le levain-chef, l'artisan boulanger donne en plus une carte gustative, olfactive et aromatique unique à son produit. L'artisan doit créer ce levain et apprendre à vivre avec lui, s'y adapter et l'accompagner pour en tirer le meilleur profit boulanger. Les levain-chefs sont plus difficiles à maintenir et demandent une grande expertise par rapport à la levure boulangère.

En quoi est-il important dans un produit comme la Cuchaule AOP ?

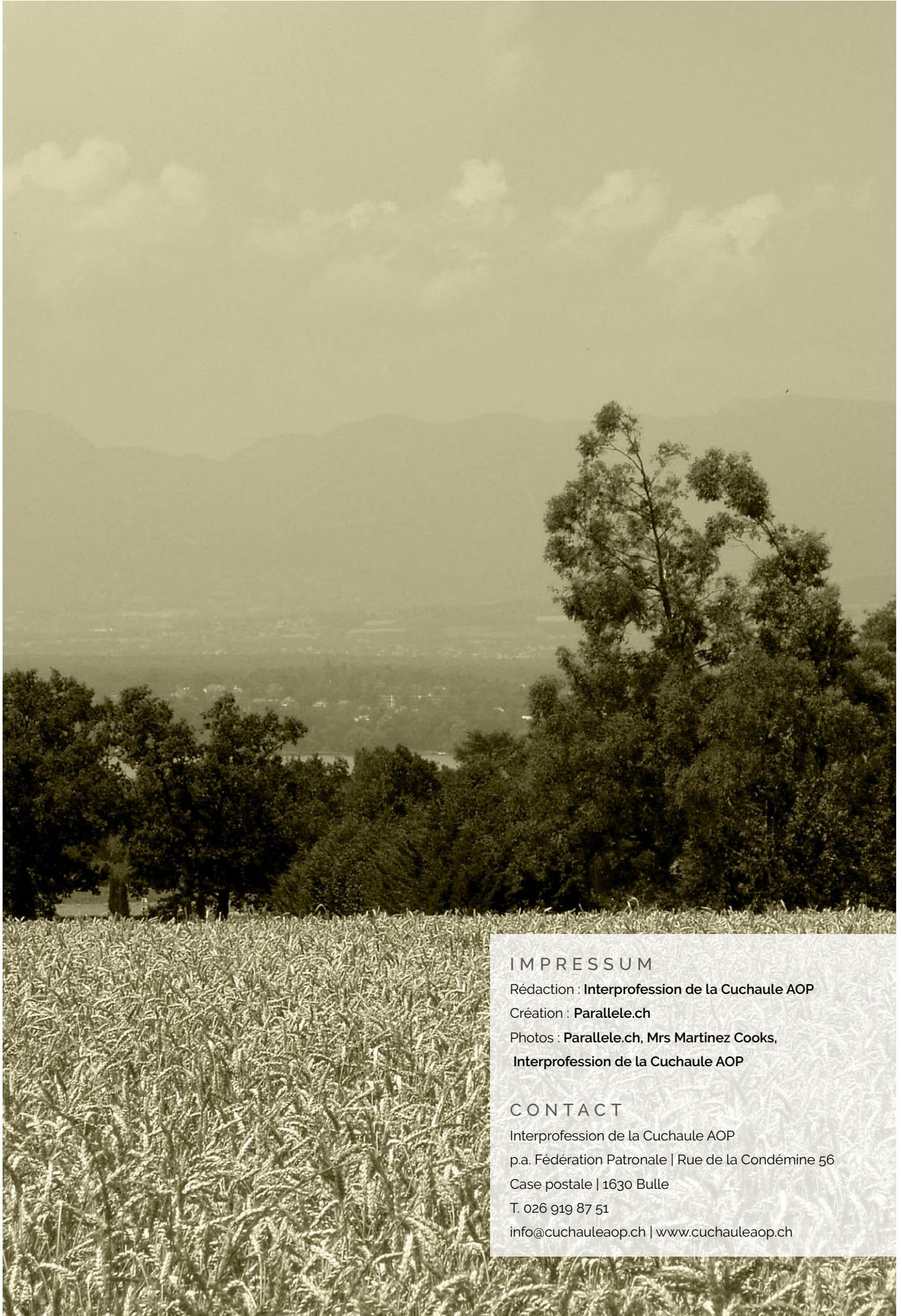
Jean-Luc Delabays: La pâte de la Cuchaule AOP est riche et lourde, avec le beurre, le lait, le sucre et les œufs. Par conduite indirecte, le levain sert de starter, il aide à faire lever la pâte. Sans cette fermentation, et en allant trop vite, elle sera trop plate et pas bonne. Il n'y a aucun améliorant chimique dans la

Cuchaule AOP, il faut du soin et du temps pour arriver à un résultat optimal et le levain joue un rôle important pour cela. Il est également possible d'utiliser de la pâte fermentée à la place. Nous le faisons parfois lorsqu'il nous en reste de la veille. Il faut cependant faire attention à la mettre immédiatement au froid et à l'utiliser rapidement pour éviter un excès de fermentation.

Avez-vous remarqué des changements concernant l'utilisation du levain ?

Jean-Luc Delabays: Le levain-chef a été abandonné pendant de nombreuses années par les boulangeries, car cela demandait beaucoup de travail. Aujourd'hui, il est à nouveau de plus en plus utilisé, notamment par les nouvelles générations. La fermentation qu'il apporte rend les produits plus digestes et assimilables par notre corps. Les clients sont sensibles à cela, ainsi qu'à la qualité et au goût qu'il apporte à la boulangerie artisanale. Et les nouvelles technologies permettent également une gestion du levain plus facile qu'auparavant. Personnellement, cela me fait plaisir de voir qu'il redevient important.

Propos recueillis par Anaïs Bourbia



IMPRESSUM

Rédaction : Interprofession de la Cuchaule AOP

Création : Parallel.ch

Photos : Parallel.ch, Mrs Martinez Cooks,

Interprofession de la Cuchaule AOP

CONTACT

Interprofession de la Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch



NEWSLETTER

DER CUCHAULE AOP

Nº 15 - APRIL 2023



AKTUELLES ZUR CUCHAULE AOP

GENERALVERSAMMLUNG DER SORTENORGANISATION

Zur Erinnerung: Die Generalversammlung unserer Sortenorganisation findet am Mittwoch, 10. Mai, im Bürgersaal von Romont statt. Anschliessend besuchen wir die Mühle «Moulin de Romont» mit einem Apero vor Ort. Falls Sie es noch nicht getan haben, vergessen Sie bitte nicht, sich in unserem Sekretariat anzumelden. Wir freuen uns darauf, Sie wiederzusehen und diesen Tag in Ihrer Gesellschaft zu verbringen.

DIE CUCHAULE AOP IM EU-QUALITÄTS- REGISTER EINGETRAGEN

Im Januar wurde Cuchaule AOP in das europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben («EU-Qualitätsregister») aufgenommen. Das bedeutet, dass sie nun in der gesamten Europäischen Union vor Nachahmung und Missbrauch geschützt ist. Auch wenn das keinen Einfluss auf die Exporte hat, handelt es sich doch um eine zusätzliche Anerkennung für die Cuchaule AOP und die Sortenorganisation.

WETTBEWERB IN DEN SOZIALEN MEDIEN

Im Februar hatten wir auf den Facebook- und Instagram-Seiten der Cuchaule AOP während zwei Wochen einen Wettbewerb organisiert. Die Teilnehmer waren aufgerufen, die Veröffentlichung zu teilen, die Seite zu abonnieren und vor allem den Namen ihrer Lieblingsbäckerei anzugeben. Diese Aktion war mit zahlreichen Teilnehmern sehr erfolgreich, und es konnten mehr als 300 Abonnenten gewonnen werden. Schliesslich wurden zehn Personen ausgelost und gewannen jeweils vier Gutscheine für ihre Lieblingsbäckerei.



PORTRAIT

ERIC BUCHS, BOULANGERIE BUCHS, JAUN



Die Sortenorganisation Cuchaule AOP organisiert in jedem Jahr den Wettbewerb der Cuchaule AOP zur Bewertung der zertifizierten Unternehmen. 2022 hat Eric Buchs mit 97 von 100 Punkten den besten Durchschnitt erzielt.

Besuch im Familienbetrieb in Jaun, den Eric und seine Frau Laurence vor zwei Jahren übernommen haben und in vierter Generation führen.

Mit 38 Jahren hat Eric Buchs eine eher untypische Berufslaufbahn hinter sich. Er ist in der Familienbäckerei in Jaun aufgewachsen, die seine Eltern führten, und hat dort 2004 seine Lehre abgeschlossen. Anschliessend arbeitete er in anderen Bäckereien, unter anderem in Australien, wo er neue Spezialitäten entdecken und sogar die Cuchaule verkosten lassen konnte. Er war auch in anderen Bereichen als der Bäckerei und insbesondere im Sport aktiv. In diesem Sektor arbeitete er auch, bevor er den Familienbetrieb übernahm.

Eric und seine Frau haben das Familienunternehmen vor zwei Jahren übernommen, als seine Eltern erklärten, aufzuhören zu

wollen. « Es war wichtig, dass auch Laurence Lust hatte, die Bäckerei mit mir zu übernehmen, denn ganz allein hätte ich es nicht geschafft: Es bedeutet viel Engagement und Arbeit. » Für Eric Buchs war es keine schwierige Entscheidung, in seinen ersten Beruf zurückzukehren: « Mit einer Familie hat das viele Vorteile; die Kinder können mit uns in die Bäckerei kommen. Auch für die Dorfbewohner war es wichtig, denn sie sind an uns gewöhnt. » Der Übergang vom Vater auf den Sohn hat etwas Zeit in Anspruch genommen. Inzwischen finden sich alle zurecht, und Erics Papa Michel hilft weiterhin im Labor.

Zwei Jahre nach der offiziellen Übernahme des Familienbetriebs bereut Eric Buchs diese Entscheidung nicht, vor allem im Hinblick auf die Vorteile für sein Familienleben. Auch wenn er einige Neuheiten eingeführt hat, beispielsweise ein Früchtebrot, dessen Rezept aus Australien kommt, betont er, wie wichtig ist, für die Kunden Stabilität zu bewahren: « Die Leute haben ihre Gewohnheiten, ihre Vorlieben, vor allem in einem kleinen Ort wie dem unseren. »

Als vierte Generation in der Leitung der Bäckerei stellt er einige Veränderungen in der Branche fest: «Als mein Vater seine Lehre absolvierte, musste alles schnell gehen, und bei der Zubereitung wurde viel Hefe verwendet. Heute nimmt man sich mehr Zeit und lässt den Teig arbeiten. Außerdem ist festzustellen, dass die Kunden immer sensibler dafür sind; sie wollen wissen, wo die Produkte herkommen, die man verwendet, und ob sie natürlich sind.»

Die Familie Buchs stellt immer schon Cuchaule in ihrer Bäckerei in Jaun her, und 2020 erhielt sie mit einer eher einfachen Veränderung die AOP: «Wir haben ein oder zwei Kleinigkeiten geändert, aber das war recht einfach.» Die Bäckerei Buchs liegt in der Nähe der Grenze und bezieht ihr Mehl sowohl aus dem Kanton Bern als auch aus Freiburg. Ihre sonstigen Spezialitäten sind insbesondere die Biskotten im Winter, die Anisbrötli und die Nussgipfeli.

2022 war für die Boulangerie Buchs der zweite Wettbewerb, denn 2020 hatte wegen der Pandemie keiner stattfinden können. Für Eric waren diese beiden Teilnahmen sehr unterschiedlich: «2021 war ich mit meiner Cuchaule nicht sehr zufrieden, und tatsächlich waren die Ergebnisse eher bescheiden. In diesem Jahr war sie besser, und ich rechnete mit einer guten Bewertung. Allerdings hätte ich nicht gedacht, auf den ersten Platz zu kommen, das war eine schöne Überraschung.»

In der Woche nach der Preisverleihung, die am 6. November stattfand, meldeten die Medien die Rangliste und den ersten Platz der Bäckerei Buchs, was viele Kunden anlockte, die diese Cuchaule AOP verkosten wollten. «Normalerweise stellen wir sie nur freitags und samstags her, aber während mehrerer Wochen mussten wir täglich welche backen, wie im Zeitraum der Kilbi.» Auch wenn sich der Verkauf inzwischen wieder beruhigt hat, ermutigt dieses Ergebnis Eric Buchs doch noch mehr, in den kommenden Jahren sein wichtigstes Ziel weiter zu verfolgen: die Qualität der Familienbäckerei aufrechtzuerhalten.

Anaïs Bourbia



ŒUF COCOTTE IN DER CUCHAULE AOP

EIN REZEPT VON MRS. MARTINEZ COOKS



Für 4 Personen

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 10-12 min

ZUTATEN

- 4 kleine Cuchaules AOP
- 4 EL Sauerrahm
- 4 Eier
- 4 EL Vacherin Fribourgeois AOP oder geriebener Käse Ihrer Wahl
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

Eine Kappe von den kleinen Cuchaules AOP abschneiden. Die Cuchaules AOP innen aushöhlen und jeweils mit 1 EL Sauerrahm füllen. Dann ein Ei hineingleiten lassen. Mit geriebenem Vacherin Fribourgeois AOP oder Käse Ihrer Wahl bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im unteren Drittel des auf 180 °C vorgeheizten Umluftofens etwa 10-12 min backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorschlag: Mit Spargeln servieren, die Sie in das Ei tunken können.

REPORTAGE

SCHWEIZER SALZPRODUKTION



Im letzten Artikel über die Zutaten unserer köstlichen Cuchaule AOP wird der Sauerteig gewürdigt. Er spielt eine unverzichtbare Rolle für die luftige Textur, die für eine gelungene Cuchaule AOP entscheidend ist, und kann auch durch Gärteig ersetzt werden. Um mehr über diese symbolträchtige Zutat der Bäckerei zu erfahren, haben wir uns von Sébastien Knecht, passionierter handwerklicher Bäcker und Verantwortlicher von Richemont Romandie, und Jean-Luc Delabays von der Bäckerei in Grandvillard einige Fragen beantworten lassen.

Was ist Sauerteig, und wie wird er hergestellt und gepflegt?

Sébastien Knecht: Der Sauerteig oder Vorteig ist ein natürliches Gärungsprodukt, das sich in einer Backmischung entwickelt, in diesem Fall durch die Einwirkung von Hefe und guten Bakterien, die natürlicherweise in der Luft und den Zutaten vorhanden sind. Es beginnt oft mit etwas Wasser, etwas Mehl und einem Fruchtsaft. Anschliessend wird unter

der Aufsicht des passionierten Handwerkers an der Auswahl und Anzucht gearbeitet. Der Bäckermeister begleitet die Wahl der besten natürlichen wilden Hefen und die Anzucht guter Bakterien, um den natürlichen Vorteig zu entwickeln und am Leben zu halten.

Jean-Luc Delabays: In unserer Bäckerei stellen wir keinen Vorteig her, der schwerer zu kontrollieren ist, sondern einen Sauerteig auf der Basis sehr geringer Mengen Hefekultur, der sich anstellen und besser kontrollieren lässt. Für die Cuchaule AOP mischen wir die Hefe mit Mehl, Milch und etwas Salz, das die Rolle eines Säuerungsmittels spielt und die Gärung reguliert. Wir bereiten unseren Sauerteig am Abend und lassen ihn drei Stunden lang gären, bevor er kühl gestellt wird. Auf diese Weise ist er fertig, wenn wir um Mitternacht mit der Herstellung beginnen, das ist ein Zeitgewinn. Es ist kein grosser Aufwand, man muss einfach vorausdenken und sich ein wenig im Voraus darum kümmern.



Was bringt der Sauerteig den Bäckereiprodukten?

Sébastien Knecht: Der Sauerteig bringt Leben in eine Rezeptur. Er führt Hefen und Bakterien zu, welche die Entwicklung des Produkts auslösen und ihm Geschmack und Aromen verleihen. Allgemein würde ich sagen, dass wir Produkte konsumieren sollten, die Zeit genug zum Gären hatten, damit sie bessere organoleptische Eigenschaften haben und besser bekömmlich sind. Außerdem sehen sie gut aus und halten sich lange, auch ohne Zusatzstoffe. Dazu ist die Hefe, der Vorteig oder eine Mischung aus beidem möglich. Aber mit dem Vorteig verleiht der handwerkliche Bäcker seinem Produkt zusätzlich eine unverwechselbare geschmackliche, olfaktorische und aromatische Prägung. Der handwerkliche Bäcker muss diesen Sauerteig herstellen und lernen, damit zu leben, sich ihm anzupassen und ihn zu begleiten, um als Bäcker optimal davon zu profitieren. Die Vorteige sind am schwierigsten zu pflegen und setzen im Vergleich zur Bäckerhefe hohe Fachkompetenz voraus.

Inwieweit sind sie wichtig für ein Produkt wie die Cuchaule AOP?

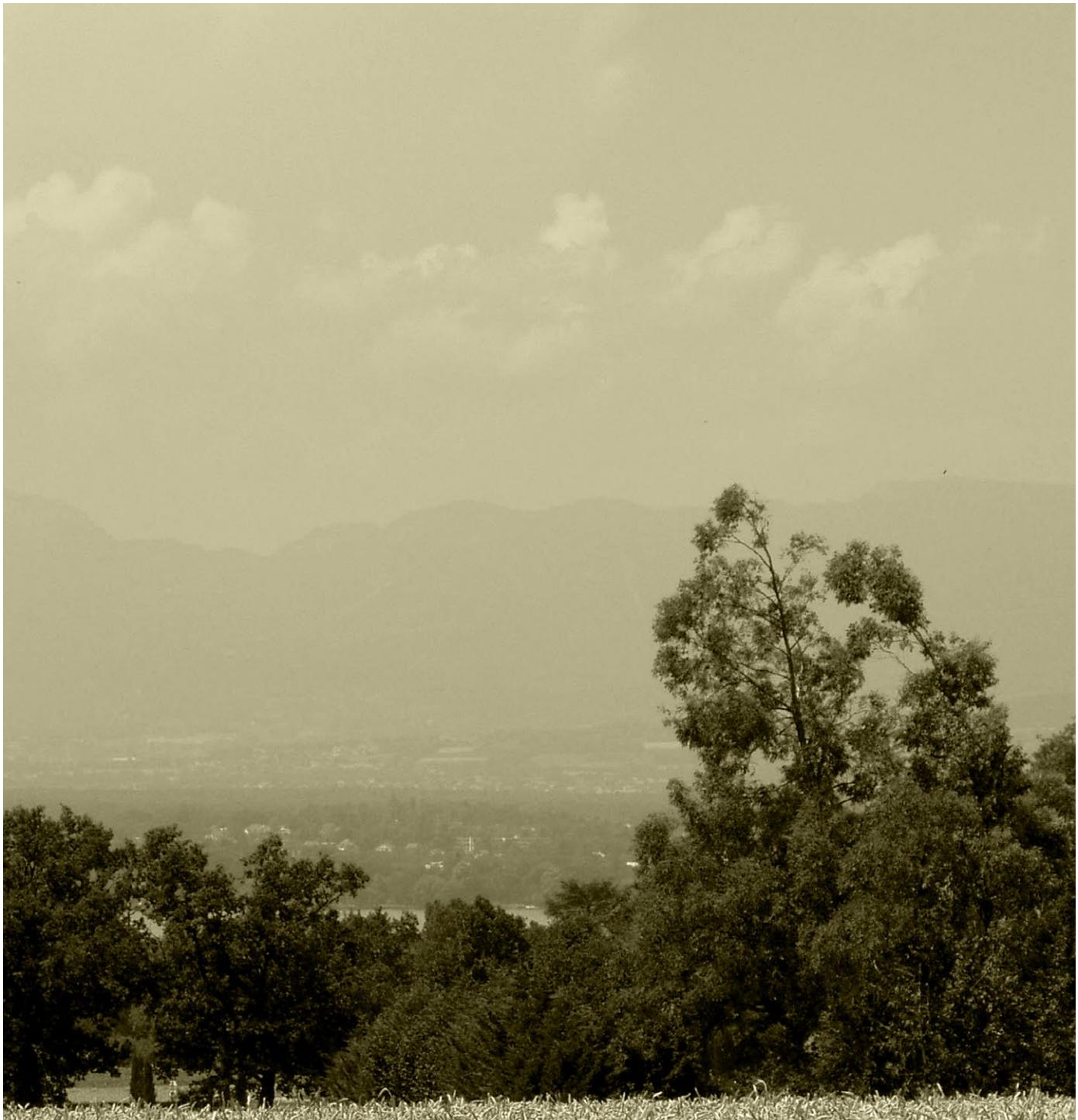
Jean-Luc Delabays: Der Teig der Cuchaule AOP ist mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Eiern reichhaltig und schwer. Durch indirekte Führung dient der Sauerteig als Anstellgut und trägt dazu bei, dass der Teig geht. Ohne diese Gärung und bei zu schnellem Vorgehen bleibt er zu

flach und wird nicht gut. Die Cuchaule AOP enthält keinerlei chemische Verbesserungsstoffe; es braucht Pflege und Zeit, um ein optimales Ergebnis zu erzielen, und der Sauerteig spielt dabei eine wichtige Rolle. An seiner Stelle kann auch Gärteig verwendet werden; das tun wir manchmal, wenn wir noch Reste vom Vortag haben. Allerdings ist darauf zu achten, ihn sofort kühl zu stellen und schnell zu verbrauchen, um übermäßige Gärung zu vermeiden.

Haben Sie bei der Verwendung von Sauerteig Veränderungen festgestellt?

Jean-Luc Delabays: Die Bäcker hatten den Vorteig viele Jahre lang aufgegeben, da er zu viel Arbeitsaufwand erforderte. Heute wird er wieder zunehmend genutzt, insbesondere von den neuen Generationen. Durch die von ihm ausgelöste Gärung werden die Produkte besser bekömmlich und für unseren Körper verwertbar. Die Kunden sind empfänglich dafür und für die damit verbundene Qualität und den Geschmack der handwerklichen Bäckerei. Und dank der neuen Technologien ist auch eine einfachere Handhabung des Sauerteigs möglich als früher. Mir persönlich gefällt es, dass er wieder wichtig wird.

Interview geführt von Anaïs Bourbia



IMPRESSUM

Redaktion : Sortenorganisation der Cuchaule AOP

Gestaltung : parallel.e.ch

Fotos : parallel.e.ch, Mrs Martinez Cooks,

Sortenorganisation der Cuchaule AOP

KONTAKT

Sortenorganisation der Cuchaule AOP

p.a. Fédération Patronale | Rue de la Condémine 56

Case postale | 1630 Bulle

T. 026 919 87 51

info@cuchauleaop.ch | www.cuchauleaop.ch