

Bulle, le 28 février 2024

Communiqué de presse

Le Vacherin Fribourgeois AOP et JNJ automation SA présentent le Fondue Maestro

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois (IPVF) et JNJ automation SA (JNJ) ont allié leur savoir-faire et leur créativité pour développer le Fondue Maestro. Cette machine dernière génération, permettant de préparer de grandes quantités de fondue tout en assurant sa qualité, sera un véritable outil de soutien pour les brasseurs de fondue lors de grands rassemblements. Elle permettra aussi de préparer des « hot fondue », sortes de sandwich à la fondue. Le Fondue Maestro a été présenté en exclusivité sur le stand des Fromages de Suisse lors du Salon International de l'Agriculture à Paris.

La Fondue, qu'elle soit pur Vacherin Fribourgeois AOP ou Moitié-Moitié, est un produit qui rassemble. C'est dans cette optique-là que le Fondue Maestro a été créé. L'IPVF et JNJ travaillent en effet depuis quelques années au développement d'une machine permettant de faciliter la préparation de fondue lors de grands rassemblements. Après avoir effectué les premiers tests il y a un peu plus d'une année, le Vacherin Fribourgeois AOP et son partenaire JNJ sont heureux d'annoncer que cette machine sera mise en location d'ici quelques mois.

Une innovation au service de la tradition

« Lors de manifestations rassemblant un grand nombre de personnes ou dans la restauration, cuisiner de grandes quantités de fondue peut être un défi et nous souhaitons apporter l'aide idéale aux personnes qui brassent la fondue », explique Romain Castella, Directeur de l'IPVF. Grâce au Fondue Maestro, il sera possible de préparer plus de 200 portions de fondue à la fois. Du côté technique, la machine effectue un mouvement de brassage optimal, comme s'il était effectué à la main et permet ainsi de garder une grande quantité de fondue onctueuse.

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Créée en 1995, l'IPVF regroupe les producteurs, fabricants et affineurs de Vacherin Fribourgeois AOP. Elle a pour mission de soutenir ses membres, de promouvoir la marque, et également de gérer les quantités et la qualité du produit afin d'assurer le respect du cahier des charges. Très apprécié en Suisse, le Vacherin Fribourgeois AOP connaît également un succès grandissant à l'extérieur des frontières. Actuellement, plus de 3'000 tonnes sont transformées dont 10% sont écoulés à l'étranger.

JNJ automation SA

Entreprise Suisse, établie à Romont dans le canton de Fribourg, JNJ est leader dans la conception, fabrication et maintenance dans le domaine de l'équipement et la robotisation de caves pour l'affinage des fromages ainsi que l'emballage de produits.

Depuis 2008, l'entreprise n'a cessé de grandir, pour atteindre, à ce jour 80 collaborateurs.

Contacts :

Romain Castella, Directeur IPVF, +41 79 543 20 50, romain.castella@vacherinfribourgeoisao.ch

Joël Jaquier, Directeur commercial JNJ, +41 79 247 57 62, joel.jaquier@jnj.swiss