

Le Petit Glânois



Erich Hunkeler est un fromager établi dans le district de la Glâne, à Sommentier. Passionné par son travail, Erich produit chaque année 148 tonnes du Gruyère AOP et 2,5 tonnes de Vacherin Fribourgeois. Sa "célébrité", il la doit surtout au "Petit Glânois", un fromage à pâte mi-dure et au lait cru qu'il a créé en 1999. Après de multiples essais, Erich Hunkeler est convaincu d'avoir trouvé la bonne formule : de belles meules de 2,8 kilos qu'il n'a pu fabriquer pendant longtemps qu'au nombre de six par jour. Grâce à l'acquisition d'une chaudière plus grande, il peut aujourd'hui en confectionner vingt-quatre d'un coup. Le fromager de Sommentier produit entre 3 000 et 4 000 pièces de "Petit Glânois". Ce dernier est affiné au vin blanc pendant deux mois et demi et peut être conservé aisément trois mois et demi. Le fromage est décliné en six variantes: nature, ail, ail des ours, poivre vert, ciboulette et cendré.

Producteurs

Fromagerie de Sommentier