

Alpage des Invuettes

Gérard Biland

Vallée du Gros Mont

1637 Charmey

<http://www.petit-bil.ch>

gerard.biland@bluewin.ch

La famille Biland et ses fromages sont présents sur plusieurs marchés de Suisse romande :

- Montag im Neuchâtel
- Mittwoch im Onex
- Donnerstag im Lausanne, Boulevard de Grancy
- Sonntag im Vernier

Présentation

Die Familie Biland betreibt nicht nur einen Landwirtschaftsbetrieb. Gérard Biland selbst verarbeitet nämlich die Milch seines Betriebs zu verschiedenen Käsesorten, er stellt vor allem den bekannten Gruyère d'alpage AOP her. Die 80 Kühe grasen auf den Weiden nahe des Bauernhofs im Saanebezirk und sömmeren in der Zeit von Mitte Mai bis Ende September auf den Alpen der Gemeinde Charmey. Neu seit 2011: Das Alpbeizli „Buvette des Invuettes“, in dem die Milchprodukte und Alpkäse verkauft werden.



Produkte

Gruyère d'alpage AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

Ziger

- Gruyère AOP (zertifiziert)
- Vacherin Fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Pleinvent (zertifiziert)
- Ziger (zertifiziert)

- Waldknoblauch-Ziger (zertifiziert)
- Tomme à la crème Demoiselle (zertifiziert)
- Tonnelet de Pleinvent (zertifiziert)
- Tonnelet des Invuettes (zertifiziert)