

Käserei Grandvillard

-

Laurent Python

Chemin de la Fruitière 11

1666 Grandvillard

<http://www.laiterie-de-grandvillard.ch>

laiterie.grandvillard@bluewin.ch

Montag bis Samstag: 8.00-12.00 Uhr und 14.00-19.00
Uhr

Sonntag: 7.30-12.00 und 17.00-19.00 Uhr

Dienstag: geschlossen

Präsentation

Die im Herzen der Freiburger Voralpen gelegene Käserei Grandvillard stellt vor allem Gruyère AOP her. Dazu verwendet sie Milch von Kühen, die zwischen 750 und 1500 m ü. M. weiden. Auf den höchstgelegenen Alpen kommt es sogar vor, dass die Kühe den Wildtieren des Naturschutzgebiets des Vanil Noir begegnen. Die zwölf Milchproduzenten des Dorfs liefern jeden Tag ihre Milch, die hohen Qualitätsansprüchen unterliegt. Der Käse wird handwerklich hergestellt. Pro Jahr stellt die Käserei rund 4'500 Laibe Gruyère AOP her.



Produkte

Gruyère AOP

Ziger

Fondue moitié-moitié

- Fondue moitié-moitié (zertifiziert)
- Gruyère AOP (zertifiziert)
- Vacherin Fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Rahm (zertifiziert)
- Nature-Joghurt (zertifiziert)
- Milch (zertifiziert)

