Fromagerie de Prayoud

-

Fromagerie de Prayoud

Route de Prayoud 55
1618 Châtel-St-Denis

https://fromagerie-de-prayoud.digitalone.site/
cavuscensleonard@gmail.com
ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Samstag : 07.30 Uhr - 11.30 Uhr / 17.00 Uhr - 19.00 Uhr
Sonntag : 07.30 Uhr - 11.30 Uhr

Präsentation

Wir sind eine Dorfkäserei, die hauptsächlich Gruyère AOP, Gruyère Bio AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und Vacherin Fribourgeois Bio AOP herstellt. Die ausgezeichnete Milch, die wir verarbeiten, stammt von den Bauern der Société des laiteries réunies de Châtel-St-Denis. Diese Landwirte arbeiten traditionsbewusst und mit Respekt vor der Natur, zusammen gibt es etwa 500 Kühe, die in der Region weiden und es uns ermöglichen, etwa 10.000 Gruyère AOP und 3000 Vacherin Fribourgeois AOP herzustellen. Bei uns sind die hausgemachten Produkte also 100 % Châtel-St-Denis Garantis. Wir haben auch einen Laden neben der Fabrik, in dem Sie unsere Gruyère- und Vacherin-Käse sowie unsere Spezialitäten Kuhtomme, Quark, hausgemachte Fonduemischungen, Fondue 100% Vacherin Fribourgeois AOP und unsere hausgemachten Bio-Joghurts kaufen können. Eine Reihe von Schweizer Käsesorten, die mit Leidenschaft ausgewählt wurden, vervollständigen unsere Vitrine, um Ihren Gaumen zu erfreuen! Wir haben auch einen Lebensmittelladen, Würste, Fleisch und Brot von lokalen Handwerkern. Unser Wunsch ist es, so nah wie möglich bei Ihnen zu sein, um Ihnen Qualität und kurze Wege zu garantieren und so fair wie möglich zu sein. Wir freuen uns darauf, Sie zu treffen!
Familie Cavuscens und ihr Team

Produkte

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP
Ziger
Gruyère AOP bio
Vacherin Fribourgeois AOP bio
Kuhtomme
Fonduemischung
Hausgemachte bio Joghurt