

Meringue de la Gruyère Meier Sarl

Sven Meier

Rue des Artisans 2
1667 Enney

info@meringues-meier.ch

Présentation

Bei der Firma Meier sind die Greyerzer Meringues eine Herzensangelegenheit, erzählt Sven Meier. Weil der Schwager seiner Mutter Meringues über alles liebte, hatte dieser ab den 70er-Jahren damit begonnen, die Spezialität in seiner Freizeit herzustellen. Ab 1982 waren es Svens Eltern Edith und Werner Meier, die mit Leidenschaft daran gingen, das für das Greyerzerland so typische Produkt zu perfektionieren: Die mit Eiweiss aus Eiern von Hühnern aus Bodenhaltung (ohne Zusätze oder chemische Konservierungsstoffe) hergestellten Greyerzer Meringues sind die letzten aus der Region, die noch von Hand hergestellt werden!

Jede Meringue ist ein Unikat mit ihrer ganz eigenen Form. Diese Eigenheit wollte Sven Meier, der 2010 die Zügel des Unternehmens übernommen hat, beibehalten.

Werden Sie Mitglied der Gemeinschaft von Meringues-Fans: [#FanDeMeringuedeGruyère](https://www.instagram.com/fandemeringuede Gruyere)



Produkte
Meringues