

Milco SA

-

Route André Piller 37
1720 Corminboeuf
<http://www.milco.ch/>
administration@milco.ch

Präsentation

Die Milch wird täglich bei rund hundert Landwirtschaftsbetrieben im Greyerzer- und Freiburgerland im Umkreis von maximal 25 km von der Milco-Produktionsstätte gesammelt. Milco arbeitet seit über 50 Jahren mit dem Grossteil dieser Betriebe eng zusammen. Aus diesem Grund besteht zu den Milchproduzenten ein besonderes Vertrauensverhältnis. Die Milch gelangt ohne Umwege in die Produktionsstätte von Vuisternens-en-Ogoz, wo sie vor der Weiterverarbeitung gründlich kontrolliert wird.



Produkte

Greyerzer Doppelrahm

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

- Gesalzene Butter (Zertifiziert)
- Sauerrahm 15% (Zertifiziert)
- Sauerrahm 20% (Zertifiziert)
- Sauerrahm 35% (Zertifiziert)
- Doppelrahm aus Gruyère (Zertifiziert)
- Käse Armailli aus Gruyère (Zertifiziert)
- Fondue Armailli de Gruyère (Zertifiziert)
- Käse "le Poya BIO" (Zertifiziert)
- Pasteurisierte Milch (Zertifiziert)
- Naturjoghurt (Zertifiziert)
- Fruchtjoghurt (Zertifiziert)
- Frischkäse "Faisselle" (Zertifiziert)
- Raclette Käse (Zertifiziert)
- Raclette BIO (Zertifiziert)

