Noula - la Nouvelle Laiterie

-

Lukas Bucheli

Case postale
1701 Fribourg

https://noula.ch/
info@noula.ch

ONLINE-VERKAUF - https://noula.ch/collections/all

Présentation

NOULA - la Nouvelle Laiterie: Herstellung von Mozzarella und Burrata mit Freiburger Milch.

Noula, das ist die Herstellung der ersten Burrata und Mozzarellas aus 100% Freiburger Milch und dies dank eines innovativen Rezepts. Die Milch und der Rahm stammen aus der Region und die Herstellung erfolgt auf traditionelle Weise, d. h. in kleinen Chargen. Das Motto ist Transparenz für alle Stufen der Produktionskette, d.h. von den Milchbauern bis auf den Teller.

Die Produkte werden in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Institut in Grangeneuve entwickelt und hergestellt.

Die Artikel von SRF & Frapp geben einen kleinen Einblick in die Entstehung und Entwicklung des Unternehmens.

- CERTIFIÉ PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT Terroir FRIBOURG ZERTIFIZIERT DURCH EINE UNABHÄNGIGE STELLE

Produkte

Burrata mit Doppelrahm (zertifiziert)
Burrata mit Freiburger Safran (zertifiziert)
Mozzarella natur (zertifiziert)
Mozzarellini natur (zertifiziert)

NOULA
Burrata
SAFRAN
FRIBOURGEOIS
NOULA
LA NOUVELLE LAITERIE