

# Meringue



Wer bei einer leckeren Meringue mit Doppelrahm nicht schwach wird, ist kein echter Freiburger! Die Konditoren verwenden Eiweiss bereits seit geraumer Zeit zur Herstellung von Meringue, die als Zutat so manchen Kuchen bereichert. Sie ist ein äusserst leichtes und feines Schaumgebäck, das einzig aus Eiweiss und Zucker besteht. Die Meringue passt zu verschiedenen Desserts, schmeckt zusammen mit Doppelrahm aber besonders gut.

## **Produzenten**

[Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl](#)

[Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft](#)

[Meringues & Biscuits DOMINO Sàrl](#)

[Meringue de la Gruyère Meier Sàrl](#)

[La Maison du Gruyère](#)

[Bäckerei Maillard Gourmandises et Traditions](#)

[Les petites Fromagères SA](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens](#)

Semeurs de Saveurs

Bäckerei Konditorei Suard

Délices de la Ferme

Chez Blanc

Bäckerei Saudan

Bäckerei Marchon & Favre

Bäckerei Dubey Grandjean

Bäckerei Didier Ecoffey

Bäckerei Grandjean Frères

Bäckerei Delabays

Oberson Jean-Marc