

# Fromagerie de la Roche

## Gabriel Moura

Route de Fribourg 13  
1634 La Roche

<http://fromageriedelaroche.ch/>  
[info@fromageriedelaroche.ch](mailto:info@fromageriedelaroche.ch)

Heures d'ouverture

Du lundi au vendredi : 07h - 12h et 14h - 19h

Samedi : 07h - 12h et 13h - 19h

Dimanche : 07h - 12h et 16h - 19h

## Présentation

Située en Gruyère plus précisément au pied du massif de La Berra, la fromagerie de La Roche réceptionne plus de 3'600'000 kg de lait par an provenant de plus de 34 producteurs réunis en coopérative.

Ce lait arrive matin et soir dans ses locaux de fabrication. Il provient des agriculteurs du village et des environs qui suivent méticuleusement les normes du cahier des charges du Gruyère AOP afin d'y livrer un lait d'excellente qualité. La grande diversité de la flore des prés allant de 750m à 1600m d'altitude, ajoutée au savoir-faire des paysans, souligne le désir de garantir un produit sain.

Le lait est transformé en divers produits tel qu'en Gruyère AOP, en Vacherin Fribourgeois AOP, en yogourts, en sérac, en beurre... Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, Gabriel Moura, maître fromager, a le plaisir de succéder à Monsieur Emile Brodard à la tête de l'entreprise. Amoureux des produits du terroirs et de tout ce qui en découle, nous mettons un point d'honneur à vous en proposer à la vente sur nos étales au magasin.

Pour commencer cette aventure, Gabriel Moura s'est entouré d'une équipe motivée et compétente pour vous servir. Celle-ci est composée de sept collaborateurs

expérimentés  
Après un produit : Fromagerie de la Roche



Afin de vous servir au mieux, le magasin a été rénové en 2010. De plus, des rénovations ont aussi été effectuées dans la partie fabrication: de nouvelles installations dernier cri, ainsi qu'une nouvelle cave d'affinage.



## **Produits**

Fondue moitié-moitié

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Double crème

Sérac

Beurre

- Tomme au lait de chèvre
- Lait de vache en vrac
- Yogourts