

Noula - la Nouvelle Laiterie

Lukas Bucheli

Case postale
1701 Fribourg

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

VENTE ONLINE - <https://noula.ch/collections/all>

Présentation

NOULA, la nouvelle laiterie: fabrication de mozzarella et burrata avec du lait fribourgeois.

Noula, c'est la production de la première burrata et mozzarella 100% fribourgeoises grâce à une recette innovante. Le lait et la crème sont issus de la région et la fabrication se fait de manière traditionnelle, à savoir en petits lots. Le mot d'ordre est la transparence pour toutes les étapes de la chaîne de production, autrement dit des producteurs de lait jusque dans l'assiette.

Les produits sont développés et fabriqués en collaboration avec l'Institut agricole de Grangeneuve.

Les articles de la [SRF](#) & [Frapp](#) permettent de se faire une petite idée de la naissance et du développement de l'entreprise.



Produits

Mozzarella

Burrata à la double crème (certifiée)

Burrata au safran fribourgeois (certifiée)

Mozzarella nature (certifiée)

Mozzarellini nature (certifiée)



