Gruyère AOP

Chaque année, 420'000 meules de Gruyère AOP sont produites dans les fromageries fribourgeoises. Ce fromage au goût tendre et fin ravira les palais en quête de douceur. Mais son goût peut varier selon la maturité du fromage qui peut durer entre 5 à 11 mois. C'est grâce au savoir-faire des producteurs de lait, des fromagers et des affineurs que le Gruyère AOP a ce caractère si inimitable. Apprécié dans la fondue moitié-moitié, le Gruyère AOP s'associe également très bien dans différents plats chauds, froids ou en apéritif.

Lien: Interprofession du Gruyère

Producteurs

Chees Gourmet
Fromagerie de Prayoud
Fromagerie de Châtonnaye
Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont
Fromagerie de la Roche
Fromagerie Anthony Pittet
Fromagerie de Misery
Fromagerie de Sommentier
Laiterie de Pont-la-Ville
Fromagerie d'Ogoz
Fromagerie Romontoise
Fromage Gruyère SA
Gremaud Fromage

Les petites Fromagères SA
Interprofession du Gruyère
Petit marché de l'Intyamon Sàrl
Milco SA
Fromagerie Moléson SA
Fromagerie d'Autigny
Cremo SA
Fromagerie de Friseneit
Fromagerie de Posat
Laiterie de Belfaux
Laiterie du Mouret SA
Fromagerie de Gumefens-Avry
Fromagerie de Grandvillard
La Maison du Gruyère
Institut agricole de Grangeneuve - Magasin
Fromagerie de Marsens-Vuippens
Fromagerie de Mézières
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey
Fromagerie Billens
Fromagerie de Montbovon
Au Palais du Fromage
Chalet fribourgeois
Société de laiterie Onnens