

Gruyère d'alpage AOP



Le Gruyère d'alpage est généralement produit d'avril à octobre. Les vaches broutant l'herbe des pâturages, autrement plus riche que celle de la plaine, donnent au lait un goût unique que l'on retrouve naturellement dans le fromage. Le travail dans les fromageries d'alpage demeure purement artisanal.

Producteurs

[Fromage Gruyère SA](#)

[Gremaud-Fromage](#)

[Terre d'elles](#)

[Fromagerie Moléson SA](#)

[Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage](#)

[Alpage des Invuettes](#)

[Au Palais du Fromage](#)