

Crème double



Produits du Terroir
du Pays de Fribourg

Produkte aus dem
Freiburgerland



Indications générales

Situation géographique : Ce produit se trouve dans toutes les fromageries et laiteries du canton de Fribourg ainsi que dans les bons commerces alimentaires.

Elaboration

Type de production : Prestations écologiques requises (PER)

Label : Autre/Aucun

Composition : Lait centrifugé provenant du Pays de Fribourg

Période de fabrication : Toute l'année dans les fromageries traditionnelles du Pays de Fribourg ainsi que dans les entreprises laitières fribourgeoises.

Consommation

Saisonnalité : Toute l'année et particulièrement en automne durant les périodes de Bénichon

Idee recette : La Crème double accompagne divinement l'ensemble des desserts; sur les alpages fribourgeois, vous aurez l'occasion de déguster la Crème double dans un "diëtso" (récipient en bois) avec une cuillère en bois.

Accompagnements : La Crème double accompagne surtout les meringues, mais également tous les petits fruits tels que fraises, framboises, cassis, myrtilles etc...

Conditions de conservation : Au réfrigérateur

Durée de conservation : 1 semaine

Le petit plus de ce produit

C'est l'ingrédient incontournable du dessert fribourgeois !!! Le petit plus qui se sert avec les meringues

Producteur(s)

Fromagerie de Le Pâquier, 1661 Le Pâquier - **Laiterie de Lurtigen**, 3215 Lurtigen - **Aeby Ivan Laiterie** - **Fromagerie Plaffeien**, Aeby Ivan, 1716 Plaffeien - **Cossy Albert Laiterie** -