Fromagerie Anthony Pittet
-

Anthony Pittet

Impasse Le Marteray 2
1699 Bouloz
https://bit.ly/2BFS5Vr
anthony_pittet@hotmail.com

Präsentation

L’entreprise est née en 1986, lorsque M. Roland Pittet a repris la laiterie de Porsel, en Veveyse. Ensuite, en 1993, les sociétés de laiterie de Bouloz et Porsel ont fusionné et Roland a naturellement repris la fabrication de l’ensemble du lait. En 2011, Anthony a rejoint son papa et effectué son apprentissage dans l’entreprise familiale. S’en sont suivi le brevet, puis la maîtrise fédérale obtenue en 2019.

Les infrastructures de la laiterie devenant vétustes, la laiterie a été entièrement rénovée en 2019. Au 1er janvier 2020, Roland a remis les reines de l’entreprise à son fils Anthony. Actuellement, ce sont 3'600'000 kilos de lait qui sont transformés annuellement dans notre fromagerie.
Artisan d’un savoir-faire ancestral, nous défendons le terroir, la tradition et la précision. Le procédé de fabrication de notre Gruyère AOP est le même que celui des premiers hommes sédentarisés à la préhistoire. Aujourd’hui encore, nous utilisons de la présure naturelle et effectuons une culture sur petit-lait, ce qui demande une précision dans le travail mais confère un goût inimitable à notre fromage. Le lait, produit dans un périmètre de 7 kilomètres autour de notre fromagerie, provient de vaches nourries à l’herbe et au foin.

Nous tenons aussi particulièrement à mettre en valeur les produits secondaires de la fabrication du Gruyère AOP : Beurre, crème, sérac, tout est valorisé.

Nous complétons notre fabrication par du Vacherin fribourgeois AOP, du raclette, ainsi que diverses spécialités comme du raclette fumé artisanalement, du raclette à l’ail, au poivre et au paprika ainsi que du lait pasteurisé.

Au sein de notre magasin, nous privilégions la vente de produits du terroir et de la région fabriqués par des artisans passionnés.

Produkte

Gruyère AOP
Vacherin Fribourgeois AOP
Greyerzer Doppelrahm
Ziger
Fondue moitié-moitié
Butter

- Gruyère AOP (zertifiziert)
- Vacherin Fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Ziger (zertifiziert)
- Fondue au Vacherin Fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Fondue moitié-moitié (zertifiziert)
- Pasteurisierte Milch (zertifiziert)
- Butter (zertifiziert)
- Greyerzer Doppelrahm (zertifiziert)
- Raclette Käse (zertifiziert)