

Fromagerie de Châtonnaye

Fromagerie de Châtonnaye

Magazin :
Place de la Gare 3
1630 Bulle



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag- Sonntag: 8:00 - 20:00

Käserei :
Route des Roche 6
1553 Châtonnaye

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: 16h00 - 19h15
Dienstag- Samstag : 09h00 - 11h45 / 16h00 - 19h15
Sonntag and Feiertage : 16h00 - 19h15

<https://www.fromagerie-mesot.ch/>
info@fromagerie-mesot.ch

Präsentation

Als Käsemeister ist Marc von seinem Beruf begeistert und es ist ihm sehr wichtig, einen Ausbildungsbetrieb zu führen, denn die jungen Leute sind die Nachwuchskräfte von morgen.

Marc hat auch eine große Leidenschaft für Milchkühe. In seiner Freizeit arbeitet er seit seiner Kindheit zusammen mit seinem Bruder auf dem Bauernhof seines Onkels. Dieses Hobby ermöglicht ihm einen anderen Blick auf die Arbeit der Landwirte und ist ein Pluspunkt in der Zusammenarbeit.

Marc wird von seiner Familie besonders unterstützt. Seine Frau Floriane leitet den Betrieb und kümmert sich um die Verwaltung. Sein Bruder Luc, der ebenfalls Käser ist, unterstützt ihn in der Produktion und seine Mutter, eine Verkäuferin, im Verkauf.

2023 zu übernehmen. Diese Käserei stellt hauptsächlich Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP BIO her.

Sie stellt auch frische Tommes und Spezialitäten her, die im Laden in Bulle vermarktet werden. Die Molkereigesellschaft besteht aus vierzehn Produzenten, die Milch von außergewöhnlich hoher Qualität liefern.

Es ist eine dynamische Gesellschaft, die aktiv an der Entwicklung der Käserei teilnimmt. Insbesondere ermöglichte sie 2009 den Bau eines neuen Kellers, der die Einkellerung von 3'300 Stück Gruyère AOP ermöglicht.

Sie hat auch das Projekt eines Käseladens in Bulle stets unterstützt, insbesondere durch die Realisierung eines Präsentationsfilms über die Herstellung und die Milchproduktion.

Produkte

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Ziger

Crème double (certifié)

Fondue Veladzo (certifié)

Fromage à raclette (certifié)

Lait pasteurisé (certifié)

Sérac (certifié)

Tomme fraîche (certifié)