Käserei Friesenheid

-

Louis-Alexandre Yerly

Friesenheid 157
3185 Schmitten
http://www.friesenheid.ch
louis-a.yerly@bluewin.ch
Montag bis Samstag: 9.30–11.00 Uhr und von 17.00–18.00 Uhr
Sonntag und Feiertage: 17.00–18.00 Uhr

Präsentation

Seit beinahe zehn Jahren führt Louis-Alexandre Yerly die Käserei „Laiterie de Friesenheid“ zusammen mit seiner Frau Virginie. Seit zwei Jahren arbeitet auch der Sohn Baptiste in der Käserei. 2004 erlangte Louis-Alexandre das Diplom als Käsermeister. Zwei Jahre später verliess er die Käserei von Onnens, wo er seine Ausbildung absolviert hatte, und machte sich im Herzen des Sensebezirks, im Weiler Friesenheid, selbständig. Sechs Produzenten liefern jedes Jahr eine Million Kilo Milch. Aus der Milch stellt Louis-Alexandre Yerly Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP her, die er an die Fromage Gruyère SA und die Vacherin fribourgeois SA liefert.

- AOP
- CERTIFIÉ PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT Terroir FRIBOURG ZERTIFIZIERT DURCH EINE UNABHÄNGIGE STELLE

Produkte

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

- Gruyère AOP (zertifiziert)
- Vacherin Fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Fondue moitié-moitié (zertifiziert)
- Doppelrham (zertifiziert)
- Milch (zertifiziert)

- Raclette „Friesenheid“ (zertifiziert)
- Weichkäsespezialität „Le Combert“ (zertifiziert)
- Halbhartkäsespezialität „Louis d’Or“ (zertifiziert)
- Ziger (zertifiziert)
- Butter (zertifiziert)