

# Käserei Friesenheid

## Louis-Alexandre Yerly

Friesenheid 157

3185 Schmitten

<http://www.friesenheid.ch>

[louis-a.yerly@bluewin.ch](mailto: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.



### 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)