

Fromagerie de la Roche

Gabriel Moura

Route de Fribourg 13
1634 La Roche

<http://fromageriedelaroche.ch/>
info@fromageriedelaroche.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 07:00 - 12:00 Uhr und 14:00 - 19:00 Uhr

Samstag: 07.00 - 12.00 Uhr und 13.00 - 19.00 Uhr

Sonntag: 07.00 - 12.00 Uhr und 16.00 - 19.00 Uhr

Präsentation

Die Käserei La Roche liegt im Greyerzerland, genauer gesagt am Fuße des Massivs La Berra. Sie nimmt jährlich mehr als 3 600 000 kg Milch von mehr als 34 in einer Genossenschaft zusammengeschlossenen Produzenten an. Diese Milch kommt morgens und abends in ihren Herstellungsräumen an. Sie stammt von Landwirten aus dem Dorf und der Umgebung, die die Normen des Lastenhefts für Gruyère AOP akribisch befolgen, um eine Milch von ausgezeichneter Qualität zu liefern. Die große Vielfalt der Flora der Wiesen, die von 750 m bis 1600 m Höhe reichen, unterstreicht zusammen mit dem Know-how der Bauern den Wunsch, ein gesundes Produkt zu garantieren.

Die Milch wird zu verschiedenen Produkten wie Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Joghurt, Quark, Butter usw. verarbeitet. Seit dem 1. Januar 2020 hat Gabriel Moura, Käsermeister, das Vergnügen, die Leitung des Unternehmens von Herrn Emile Brodard zu übernehmen. Als Liebhaber von regionalen Produkten und allem, was dazu gehört, legen wir großen Wert darauf, Ihnen diese in unseren Regalen im Laden zum Verkauf anzubieten.

Um dieses Abenteuer zu beginnen, hat Gabriel Moura ein motiviertes und kompetentes Team um sich gesammelt, das Ihnen zu Diensten sein wird. Dieses



besteht aus sieben erfahrenen Mitarbeitern.

Um Sie bestmöglich bedienen zu können, wurde der Laden 2010 renoviert. Außerdem wurde auch der Herstellungsbereich renoviert: neue, hochmoderne Anlagen und ein neuer Reifungskeller.



Produkte

Fondue moitié-moitié

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

Le Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Doppelrahm

Ziger

Butter

- Tomme aus Ziegenmilch
- Kuhmilch in loser Schüttung
- Joghurt