

Käserei Sommentier

Erich Hunkeler

Route du Mottex 7
1688 Sommentier

laiterie.sommentier@gmail.com

Montag bis Sonntag: 6.30 bis 11.45 / 18.00 bis 19.00

Präsentation

Erich Hunkeler wurde der Käserberuf sozusagen in die Wiege gelegt, waren doch schon sein Vater und Grossvater mütterlicherseits Käser. Erich absolvierte eine Lehre im Emmental und unterstützte danach seinen Vater in der Käserei in Sommentier, einem kleinen Dorf sieben Kilometer von Romont entfernt. Heute produziert er jährlich 148 Tonnen Gruyère und 2,5 Tonnen Vacherin fribourgeois AOP. Doch seine „Berühmtheit“ verdankt er vor allem dem Petit Glânois, einem Halbhartkäse aus Rohmilch, den er 1999 kreiert hat. Dank dem Kauf eines grösseren Kessis fertigt er mittlerweile vierundzwanzig Laibe auf einmal und verarbeitet 30'000 bis 40'000 Kilo Milch zu 3'000 bis 4'000 Stück Petit Glânois.



Produkte

Petit Glânois

Fondue moitié-moitié

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

- Le Petit Glânois (Zertifiziert)
- Le Gruyère AOP (Zertifiziert)
- Le Vacherin Fribourgeois AOP (Zertifiziert)
- La Fondue moitié-moitié (Zertifiziert)
- Doppelrahm (Zertifiziert)
- Butter (Zertifiziert)

Artisan producteur : Käserei
Sommentier



