

# Käserei Le Pâquier

## Jean-Daniel Privet

Place du Centre 10  
1661 Le Pâquier-Montbarry  
<https://www.fromagerie-delagruyere.ch/>  
[info@delagruyere.ch](mailto:info@delagruyere.ch)

## Présentation

Au cœur d'un paysage de carte postale, niché en contrebas du Moléson et face à la cité médiévale de Guyère, se situe "Le Pâquier-Montbarry". Au centre de ce village, vous trouverez la laiterie-fromagerie du Pâquier, bâtiment construit en 1911 qui a su garder son charme d'antan. Pour répondre aux diverses normes d'hygiène et aux augmentations successives de production, la fromagerie a connu plusieurs rénovations, dont la dernière en date fut effectuée en automne 2012. Tous nos produits sont fabriqués, transformés et affinés de façon artisanale. Nous vous garantissons ainsi des saveurs et des arômes authentiques. À l'année, l'atelier de production du Pâquier transforme plus de 1'300'000 litres de lait.



## Produkte

Gruyère AOP

Greyerzer Doppelrahm

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Ziger

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

- Butter (zertifiziert)
- Doppelrahm (Zertifiziert)
- Zieger (Zertifiziert)
- Fondue moitié-moitié (Zertifiziert)
- Fondue Vacherin Fribourgeois AOP (Zertifiziert)
- Fondue du Pâquier (Zertifiziert)

- Fondue Vacherin Fribourgeois AOP (Zertifiziert)
- Käse Belle-Luce (Zertifiziert)
- Käse Pavé de la Gruyère (Zertifiziert)
- Käse Rondouillard (Zertifiziert)
- Gruyère AOP (Zertifiziert)
- Vacherin Fribourgeois AOP (Zertifiziert)