

# Molkerei Pont-la-Ville

## Pierre-Alain, Chantal et Maxime Uldry

Rte de Treyvaux 21  
1649 Pont-la-Ville

[laiterie.plv@websud.ch](mailto:laiterie.plv@websud.ch)

Self-Service 24h/24, 7 jours sur 7

Service à la coupe: du lundi au samedi, 6h00 - 10h00

Retrouvez-nous aussi sur Facebook et Instagram !

## Présentation

Die Käserei Laiterie de Pont-la-Ville liegt auf einer sonnigen Anhöhe am Ufer des Greyerzersees. Von der Käserei aus hat man eine wunderbare Aussicht auf den Moléson und die Greyerzer Voralpen. Seit über 20 Jahren verarbeitet die Familie Uldry Milch zu Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP und zu einigen anderen Hausspezialitäten. Darunter die neuste Erfindung, der Blauschimmelkäse Le Bleu de la Gruyère, der im Laden zur Degustation bereitsteht.



## Produkte

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Ziger

Fondue moitié-moitié

Greyerzer Doppelrahm

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

Butter

- Gruyère AOP (Zertifiziert)
- Vacherin Fribourgeois AOP (Zertifiziert)
- Villapontain Käse (Zertifiziert)
- Bleu de la Gruyère (Zertifiziert)
- Mélange fondue (Zertifiziert)
- Doppelrahm (Zertifiziert)
- Gruyère AOP (certifié)
- Vacherin Fribourgeois AOP (certifié)  
Artisan producteur : Molkerei Pont-la-Ville



- Fromage Villapontain (certifié)
- Bleu de la Gruyère (certifié)
- Sérac (certifié)
- Mélange pour fondue (certifié)
- Moutardier de la Gruyère (certifié)
- Moutardier de la Gruyère
- Joghurt

