

# Laiterie-Fromagerie de Charmey

-

## Sébastien Piller

Village d'Enhaut 18

1637 Charmey

[www.fromagerie-charmey.ch](http://www.fromagerie-charmey.ch)

[sebastien.piller@bluewin.ch](mailto:sebastien.piller@bluewin.ch)

Horaires d'ouverture:

Lundi: 07:30 - 12:00 / 16:45 - 18:30

Mardi-samedi: 07:30 - 12:00 14:00 - 18:30

Dimanche: 07:30 - 12:00 / 16:45 - 18:30



## Präsentation

Notre magasin se situe au cœur du village d'Enhaut 18 à Charmey.

Nous avons ces deux dernières années rénové l'ancienne laiterie pour vous accueillir dans un endroit à la fois moderne et authentique. Sensibles au commerce local et au respect de la région, le fromage est pour nous un produit d'excellence et de savoir-faire.



## Produkte

- Pasteurisierte Milch (zertifiziert)
- Butter (zertifiziert)
- Gesalzene Butter (zertifiziert)
- Doppelrahm de la Gruyère (zertifiziert)
- Hausgemachtes Glace mit Vin cuit (zertifiziert)
- Hausgemachtes Glace Nature (zertifiziert)
- Bergjoghurt mit Vin cuit (zertifiziert)
- Bergjoghurt Nature (zertifiziert)
- Fondue au Vacherin fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Fondue moitié-moitié (zertifiziert)
- Frisch Käse (zertifiziert)
- Ziger (zertifiziert)
- Hausgemachte Frischtomme (zertifiziert)
- Hausgemachte Ziegenfrischtomme (zertifiziert)
- Hausgemachte Ziegentomme (zertifiziert)

Artisan producteur : Laiterie-  
Fromagerie de Charmey

- Vacherin fribourgeois AOP (zertifiziert)
- Gruyère AOP (zertifiziert)