

Käserei Moléson SA

Michel Grossrieder

Pré de la Croix
1694 Orsonnens

Bestellungen +41 (0)26 653 91 81

<http://www.moleson-sa.ch>

info@moleson-sa.ch

Täglich zu folgenden Zeiten geöffnet:

Montag bis Samstag: 7.30-12.00, am Nachmittag

16.00-19.00 Uhr

Sonntag und Feiertage: 8.00-11.00, am Nachmittag

17.00-19.00 Uhr

Präsentation

Das Familienunternehmen feierte 2015 sein 50-jähriges Bestehen. Die Käserei Moléson SA beschäftigt aktuell rund achtzig Mitarbeitende und stellt in erster Linie Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP her. Im Jahr 2006 übernahmen Michel und Jean Grossrieder die Käserei von ihrem Onkel und ihrem Vater. Dank ihrem Erfolg konnten sie die Käserei nach und nach weiterentwickeln. Heute spielt die Käserei eine beachtliche Rolle für die Wirtschaft der Region. Denn über 70 Milchproduzenten arbeiten mit der Käserei zusammen. In einem Jahr werden über 7,5 Millionen Kilo Milch verarbeitet, die mehrheitlich von Kühen, aber auch von Ziegen und Schafen stammt. Im Weiteren konzentriert sich die Käserei auf regional verankerte Nischenprodukte, zum Beispiel Joghurt aus Schafsmilch, gefüllte Tommes oder das Fondue Moléson.



Produkte

Gruyère AOP



Greyerzer Doppelrahm
Vacherin Fribourgeois AOP
Fondue moitié-moitié
Gruyère d'alpage AOP

Ziger

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

- Fondue moitié-moitié
- Vacherin Fribourgeois AOP (Zertifiziert)
- Doppelrahm Moléson (Zertifiziert)
- Eier aus Gibloux (Zertifiziert)
- Fondue Armailli Moléson

Halbhartkäse

- Bérou du Gibloux

Weichkäse

- Capriglânois
- Fleur de brebis
- Tomme mit Rohmilch
- Traditionelle Tommes
- Tommes mit Kräutern
- Gefüllte Tommes
- Mol'ochon Moléson

Frischkäse

- Ziger

