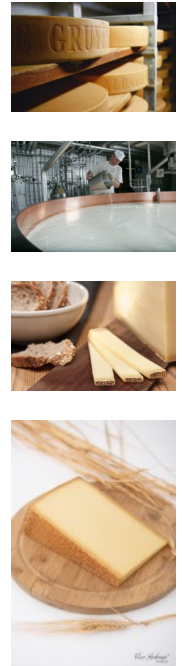


# Gruyère AOP



Jedes Jahr verlassen 420'000 Laibe Gruyère AOP die Freiburger Käsereien. Der zarte und feine Geschmack des Gruyère AOP begeistert Käseliebhaber, die ein mildes Produkt suchen. Der Geschmack variiert je nach Reifung des Käses, die fünf bis elf Monate dauert. Le Gruyère AOP verdankt seinen unvergleichlichen Charakter dem Know-how der Milchproduzenten, Käser und Affineure. Le Gruyère AOP wird als Zutat im Fondue moitié-moitié geschätzt, macht sich aber auch gut in warmen und kalten Gerichten sowie als Apéro.

Link: [Interprofession du Gruyère](#)

## **Produzenten**

[Société de laiterie Onnens](#)

[Chees Gourmet](#)

[Fromagerie de Prayoud](#)

[Fromagerie de Châtonnaye](#)

[Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont](#)

[Fromagerie de la Roche](#)

[Au Palais du fromage](#)

[Fromagerie Anthony Pittet](#)

[Fromagerie de Misery](#)

[Cremo SA](#)

[Fromage Gruyère SA](#)

[Fromagerie Billens](#)

[Käserei Autigny](#)

Käserei d'Ogoz  
Käserei Friesenheid  
Käserei Grandvillard  
Käserei de Gumefens-Avry  
Käserei de Marsens-Vuippens  
Käserei de Mézières  
Käserei Posat  
Käserei Sommentier  
Käserei Le Pâquier  
Gremaud-Fromage  
Käserei Montbovon  
Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft  
Interprofession du Gruyère  
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey  
Molkerei Pont-la-Ville  
Laiterie du Mouret SA  
Petit marché de l'Intyamon Sàrl  
Les petites Fromagères SA  
La Maison du Gruyère  
Milco SA  
Käserei Moléson SA  
Chalet fribourgeois  
Fromagerie Romontoise  
Laiterie de Belfaux