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 Friseneit
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