Ziger

Ziger wird aus der Molke von Kuhmilch hergestellt und hat lange Zeit als „Arme-Leute-Käse“ gegolten. Was gibt es schöneres, als bei einer Wanderung in den Freiburger Voralpen eine Pause in einem Alpbeizli einzulegen, die Aussicht zu geniessen und einen frischen Ziger zu kosten! Eine wahre Gaumenfreude, die es nature oder salzig, mit Kräutern oder süss gibt.

Produzenten

Fromagerie de Prayoud
Fromagerie de Châtonnaye
Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont
Fromagerie de la Roche
Fromagerie Anthony Pittet
Alpage des Invuettes
Fromagerie Billens
Käserei Autigny
Käserei Friseneit
Käserei Grandvillard
Käserei de Marsens-Vuippens
Käserei de Mézières
Käserei Posat
Käserei Le Pâquier
Käserei Montbovon
Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft
Molkerei Pont-la-Ville

Laiterie du Mouret SA
Petit marché de l'Intyamon Sàrl
Les petites Fromagères SA
Käserei Moléson SA
Fromagerie Romontoise
Laiterie de Belfaux