

# 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