

# Fromagerie de Friseneit

# **Louis-Alexandre Yerly**

Friesenheid 157 3185 Schmitten

https://www.friseneit.ch/louis-a.yerly@bluewin.ch

Lundi au samedi : 9h30 - 11h00 / 17h00 - 18h00

Dimanche & jours fériés: 17h00 - 18h00

## **Présentation**

Depuis bientôt dix ans, Louis-Alexandre Yerly gère la laiterie de Friesenheid en compagnie de son épouse Virginie et de leur fils Baptiste qui les a rejoints il y a deux ans. Louis-Alexandre obtient en 2004 son brevet et devient Maître Fromager. Deux ans plus tard, il quitte la laiterie d'Onnens où il avait été formé pour prendre son indépendance et s'installer Au pau coeur de la Singine, dans le hameau de Friesenheid. Six producteurs livrent chaque année un million de kilos de lait avec lesquels Louis-Alexandre Yerly fabrique du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP livrés respectivement à Fromage Gruyère SA et Vacherin Fribourgeois SA.



### **Produits**

<u>Le Gruyère AOP</u>
<u>Vacherin Fribourgeois AOP</u>
<u>Fondue moitié-moitié</u>
<u>Double crème</u>

### Sérac

- Gruyère AOP (certifié)
- Vacherin Fribourgeois AOP (certifié)
- Mélange à fondue (certifié)
- Le Combert (certifié)
- Sérac (certifié)
- ACTIVEMMET COMUNICATION (FOR COMUNICATION OF COMUNICATION OF







- Crème de fabrication (certifié)
- Lait (certifié)
- Raclette « Friesenheid » (certifié)
- Tomme lactique (certifié)
- Spécialité à pâte mi-dure « Louis d'Or » au poivre (certifié)
- Beurre (certifié)

Fribourg