

Fromagerie de Grandvillard

Laurent Python

Chemin de la Fruitière 11
1666 Grandvillard

<http://www.laiterie-de-grandvillard.ch>

laiterie.grandvillard@bluewin.ch

Lundi au samedi : 8h00 - 12h00 / 14h00 - 19h00

Dimanche : 7h30 - 12h00 / 17h00 - 19h00

Mardi : fermé

Présentation

Située au cœur des préalpes fribourgeoises, la laiterie de Grandvillard fabrique du Gruyère AOP avec le lait produit sur les prairies situées entre 750m et 1500m d'altitude. Sur les plus hauts alpages, les vaches côtoient les animaux de la réserve naturelle du Vanil Noir. Les douzes producteurs de lait du village livrent journallement leur lait soumis à des exigences de qualité élevées. C'est une production artisanale. La production annuelle de Gruyère AOP est de 4500 meules environ.



Produits

Le Gruyère AOP

Sérac

Fondue moitié-moitié

- Gruyère AOP (certifié)
- Fondue moitié-moitié (certifié)
- Sérac (certifié)
- Crème (certifié)
- Yogourt nature (certifié)
- Lait (certifié)