

# Fromagerie de Prayoud

## Fromagerie de Prayoud

Route de Prayoud 55  
1618 Châtel-St-Denis

[https://fromagerie-de-prayoud.digitalone.site/  
cavuscensleonard@gmail.com](https://fromagerie-de-prayoud.digitalone.site/cavuscensleonard@gmail.com)

### HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au samedi : 07h30 - 11h30 / 17h00 - 19h00

Dimanche : 07h30 - 11h30



## Présentation

Nous sommes une fromagerie Villageoise qui fabrique principalement du Gruyère AOP, Gruyère Bio AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et Vacherin Fribourgeois Bio AOP. L'excellent lait que nous transformons provient des producteurs de la société des laiteries réunies de Châtel-st-Denis. Ces agriculteurs travaillent dans le respect de traditions et dans le respect de la nature, à eux tous il y a environ 500 vaches qui pâturent dans la région et nous permettent de fabriquer environ meules de 10'000 meules Gruyère AOP et 3000 meules de Vacherin Fribourgeois AOP. Donc chez nous les produits maison sont 100 % Châtel-St-Denis Garantis. Nous avons aussi un magasin attenant à la fabrication où vous pouvez acheter nos Gruyère, Vacherin ainsi que nos spécialités tommes de vache, sérac, Mélanges à fondue Maison, Fondue 100% Vacherin et nos yoghourts Bio maison. Une gamme de fromages Suisse, sélectionnés avec passion complètent notre vitrine pour ravir vos papilles ! Nous avons aussi une partie épicerie, des saucisses de la viande et du pain des artisans locaux, notre souhait étant de faire au plus proche de vous pour vous garantir une qualité, un circuit court et être le plus équitable possible. Au plaisir de vous rencontrer ! Famille Cavuscens et son équipe

## Produits

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Sérac

Gruyère AOP bio Fromagerie de Prayoud

Vacherin Fribourgeois AOP bio  
Tommes de vache  
Mélange fondue  
Joghourts bio maison