

Fromagerie de Sommentier

Erich Hunkeler

Route du Mottex 7
1688 Sommentier

laiterie.sommentier@gmail.com

Jeudi fermé

Tous les autres jours de 07.30 à 11.45 et de 18.00 à 18.45

Présentation

Un père fromager, un grand-père maternel qui l'était aussi, Erich Hunkeler est tombé dans la chaudière à fromage quand il était tout petit. Erich effectua un apprentissage dans l'Emmental et épaulera son père à la fromagerie de Sommentier, petit village situé à 7 kilomètres de Romont. Il produit 148 tonnes de gruyère et 2,5 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP par an. Mais sa "célébrité", il la doit surtout au "Petit Glânois", un fromage à pâte mi-dure et au lait cru qu'il créa en 1999. Aujourd'hui, grâce à l'acquisition d'une chaudière plus grande, il confectionne vingt-quatre Petit Glânois d'un coup et transforme désormais quelque 30'000 à 40'000 kilos de lait pour 3'000 à 4'000 pièces de "Petit Glânois".



Produits

Le Petit Glânois

Fondue moitié-moitié

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

- Le Petit Glânois (certifié)
- Le Gruyère AOP (certifié)

- Le Vacherin Fribourgeois AOP (certifié)
- La Fondue moitié-moitié (certifié)
- Le Sérac (certifié)
- La Crème double (certifié)
- Le beurre de fromagerie (certifié)