Fromagerie de Montbovon

-

Marc Delacombaz

Chemin des Recards 18
1835 Montbovon

http://www.laiterie-montbovon.ch/
info@fromagerie-montbovon.ch
Lundi au samedi : 7h30 – 12h00 / 14h00 – 18h00
Mardi : 7h30 – 12h00
Dimanche : 8h00 – 11h00 / 18h00 – 19h00 (été) 17h00 – 18h00 (hiver)

Présentation

Une petite fromagerie par son volume de lait transformé mais grande par la diversité et la qualité des produits proposées. La fromagerie de Montbovon ainsi que son magasin sont exploités par Marc Delacombaz, qui a succédé à son papa André. Le magasin est situé au centre du village, le long de la route principale alors que la fromagerie est implantée 50 m en retrait. La famille exploite la fromagerie depuis 1983. 1 millions de kilos de lait sont livrés annuellement par 9 producteurs qui exploitent les terrains montagneux du village. Le 90% est utilisé pour la production de Gruyère AOP qui a lieu 365 jours par an. Les 10% restant servent à la production du Vacherin Fribourgeois AOP et de diverses spécialités.

Fin 2020, le Vacherin Fribourgeois AOP de Marc Delacombaz est choisi pour être la Réserve du Conseil d'Etat en 2021. Voir l'article.

- AOP
- CERTIFIÉ PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT Terroir FRIBOURG ZERTIFIZIERT DURCH EINE UNABHÄNGIGE STELLE

Produits

Le Gruyère AOP
Double-crème

Vacherin Fribourgeois AOP
Fondue moitié-moitié
Sérac
Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

- Gruyère AOP (certifié)
- Vacherin fribourgeois AOP (certifié)
- Pré Fleury (certifié)
- Raclette de Montbovon (certifié)
- Crème (certifié)
- Beurre (certifié)
- Yoghurt nature (certifié)
- Sérac (certifié)
- Manguyon (certifié)
- Fondue de Montbovon (certifié)
- Lait (certifié)