Fromagerie Romontoise
-

Thierry Ecoffey

Fromagerie Romontoise
Impasse de la Maladaire 2
1680 Romont
www.fromagerieromontoise.ch
info@fromagerieromontoise.ch
Lundi au jeudi : 8h00 – 12h00 / 15h00 – 19h00
Vendredi & samedi : 8h00 – 12h00 / 14h00 – 19h00
Dimanche : 9h00 – 11h00 / 17h00 – 19h00

Présentation

L'amour du fromage, depuis 1844 !
La fromagerie actuelle a une forme rectangulaire et une surface brute de plancher de 1’060 m2.

Au niveau de sa conception, le rez-de-chaussée comprend le magasin, une chambre froide, une beurrerie et le local de fabrication.

Les caves à fromage, au sous-sol, se trouvent décentrées par rapport au bâtiment. Elles sont aménagées sous 1m50 de terre. Leurs contenance, avec la réserve, est de 3’500 fromages. Il y a aussi un bac de neutralisation des eaux.

Une nouvelle chaudière ainsi que des presses sont ajoutées en juillet 2012, afin de permettre la fabrication de Vacherin Fribourgeois AOP et de raclette.

- AOP

Produits

Le Gruyère AOP
Vacherin Fribourgeois AOP
Double crème
Sérac
Fondue moitié-moitié
Raclette