

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

Gilles Genoud

Route de Grangeneuve 19
1725 Posieux
Grangeneuve

<https://www.grangeneuve-magasin.ch>

gilles.genoud@fr.ch

Magasin de Grangeneuve

Lundi au vendredi : 15h00 - 18h00

Samedi : 10h00 - 12h00

Présentation

Le Magasin de Grangeneuve est connu pour ses spécialités élaborées dans le cadre de la formation des élèves de Grangeneuve. La plupart des produits sont fabriqués et préparés sur le site de Grangeneuve, comme les légumes, salades, fruits, fleurs, fromages, lait, yogourts, beurre, crème, glaces, viande bio, miel et plantons. En plus des élèves, Grangeneuve forment également des apprentis dans les jardins-école (horticulture, paysagiste, floriculture, produits maraîchers) et aux ateliers laitiers. Les apprentis fabriquent ainsi des produits et des spécialités, sous la conduite de leurs formateurs professionnels. Sur commande, Le Magasin prépare également de succulents plateaux de fromage de grandeurs différentes; des corbeilles garnies selon vos désirs ainsi que des bons-cadeaux.

[Lien vers article de blog](#)



Produits

Le Magasin de Grangeneuve - Institut agricole de Grangeneuve - Magasin



Vacherin Fribourgeois AOP

Double crème

Mont-Vully

Cabriol

Fondue moitié-moitié

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

Sérac

Pain d'anis

Bricelets

Meringues

Cuchaule AOP

Vin cuit

Vins du Vully

Oeufs de la ferme

Jus de pomme

Poire à Botzi AOP

Gottéron

Miel fribourgeois

Produits de production propre :

- Fromage Gottéron (certifié)
- Raclette (certifié)
- Fromage Fleur d'Hauterive (certifié)
- Fromage Fermier de Grangeneuve (certifié)
- Fromage Guillaume de Glâne (certifié)
- Fromage Duc de Zäeringen (certifié)
- Fromage Bleu de Grangeneuve (certifié)
- Yogourt (certifié)
- Beurre de fromagerie (certifié)
- Crème glacée (certifié)
- Lait entier pasteurisé (certifié)
- Crème simple (certifié)
- Crème double (certifié)
- Les légumes frais de saisons (certifié)
- le miel certifié et le miel bio
- les plantons de légumes
- la viande de cerf bio fraîche (saison de la chasse)
- la saucisse sèche de cerf bio
- la farine d'épeautre bio
- la viande de porc fraîche, en saucisse sèches et fumé bio
- les légumes 4ème gammes
- Chèvre affiné
- Tomme fraîche de chèvre (en saison)
- Saint-Nicolas - pâte molle de la saison d'hiver
- Yogourt au lait de brebis - fraise, abricot et nature

- Flûtes au gruyère, au beurre et à la caméline
- Bricelet à la caméline et au gruyère
- Pain – Mi-blanc, croustigrain, fribourgeois, paysan
- Sirop – Fraise, monarde, sureau
- Huile de colza
- Huile de caméline certifié
- Graine de Caméline certifié
- Fruits séchés – Pommes, tomates, oignons, physalis, pruneaux, fraises, nashis
- Fruits de saisons – Pommes, poires, pruneaux, cerises, fraises
- Soupe de chalet
- Macaronis de chalet
- Caramel à la crème double
- Farine – Mi-blanche, croustigrain, fribourgeois, paysan, 10 céréales, bise, bise foncée, complète de froment, complète de seigle, fleur, pizza
- Confitures de poire à Botzi
- Chutney de poire à Botzi,
- Vin cuit de poire
- Pâtes à la farine d'épeautre bio certifié – Fusilli, pâtes de fribourg, fettucini