

La Jambonnière SA

Eric Barras & Laurent Gavillet

Chemin du Vugy 8
1684 Mézières

<http://www.lajambonnièresa.ch>

Lundi au vendredi : 8h00 - 12h00 / 13h30 - 18h00

Samedi : 8h00 - 12h00 / 13h30 - 16h00

Mercredi & dimanche : fermé

Présentation

Etablie à Mézières depuis 1985, La Jambonnière élabore ses jambons à l'os selon une méthode ancestrale du canton de Fribourg et a acquis un savoir-faire dans le procédé artisanal du salé-fumé. Ses produits phares ont obtenu 5 médailles d'or en 2017 : Jambon à l'os fumé de la borne, lard sec aux herbes, lard de la borne, saucisson fumé de la borne, saucisson sec fumé de la borne. Le jambon cru a reçu la médaille d'argent. Ses produits ont valu à la Jambonnière le "Prix des Meilleurs".

La livraison pour le commerce de gros est possible dans un rayon de 30 km tandis que les particuliers peuvent être livrés par colis postal.

Produits

[Le saucisson fribourgeois](#)

[Lard de la Borne](#)

[Le Porc d'ici](#)

[Le Jambon de la Borne AOP](#)

- Produits secs
 - Viande fraîche
 - Viande salée et fumée à cuire
- Produits phares médaillés :
- Jambon à l'os fumé de la borne
 - Lard sec aux herbes
 - Lard de la borne
 - Saucisson fumé de la borne
 - Saucisson sec fumé de la borne
 - Jambon cru

