

# Meringue de la Gruyère Meier Sarl

Sven Meier

Rue des Artisans 2  
1667 Enney

[info@meringues-meier.ch](mailto:info@meringues-meier.ch)

## Présentation

Chez les Meier, les Meringues de la Gruyère c'est une «affaire de passion» raconte Sven Meier; dès les années 70, le beau-frère de sa maman avait commencé à en produire à ses heures perdues tellement il aimait ça. Puis dès 1982, ce sont ses parents Edith et Werner Meier qui y mirent toute leur passion pour parfaire l'élaboration de ce produit si typique du terroir de la Gruyère et l'amener à sa perfection : confectionnées avec du blanc d'œuf de poules d'élevage au sol, sans additifs, ni conservateurs chimiques, les Meringues Meier de la Gruyère sont aujourd'hui encore un pur produit du terroir gruérien!

«Nos Meringues et leur goût sont uniques et ont su conserver leur caractère originel». Cette tradition, sans compromis sur la qualité, Sven Meier a toujours voulu la conserver depuis qu'il a repris l'entreprise en 2014.

Rejoignez, vous aussi, la communauté des passionnés et devenez [#FanDeMeringuedeGruyère](#)



## Produits Meringues