Milco SA

-

Route André Piller 37
1720 Corminboeuf
http://www.milco.ch/
administration@milco.ch

Présentation

Le lait est collecté quotidiennement auprès d'une centaine d'exploitations agricoles de la Gruyère et du pays de Fribourg, soit dans un rayon de moins de 25 km autour du site de production de Milco. Depuis plus de 50 ans, Milco collabore étroitement avec la plupart de ces exploitations. Une relation de confiance et de fidélité s'est donc développée au fil des ans avec les producteurs de lait. Le lait collecté est acheminé rapidement vers leur site de production de Vuisternens-en-Ogoz, où il est contrôlé minutieusement avant sa transformation.

Produits

Double crème
Le Gruyère AOP
Vacherin Fribourgeois AOP
Fondue moitié-moitié
Fondue Vacherin Fribourgeois AOP
Double crème de la Gruyère (certifié)
Beurre nature (certifié)
Beurre salé (certifié)
Crème acidulée 15% (certifié)
Crème acidulée 20% (certifié)
Crème acidulée 35% (certifié)
Fromage Armailli de Gruyère (certifié)
Fromage Armailli de Gruyère Bio (certifié)
La Fondue de L'Armailli de Gruyère (certifié)
Fromage le Poya (certifié)
Fromage le Poya Bio (certifié)
Fromage le Fribourg (certifié)
Fromage le Fribourg Bio (certifié)
Lait pasteurisé (certifié)

Raclette (certifié)
Raclette BIO (certifié)
Yogourt nature (certifié)