

PIGRUSA Pisciculture de la Gruyère SA

Yves Sailleau

Chemin de la Pisciculture 7
1669 Neirivue
<https://www.pisciculture-gruyere.ch>
info@pisciculture-gruyere.ch

HORAIRES D'ÉTÉ | MAGASIN ET ETANG DE PÊCHE
Lundi au vendredi : 7h30 - 12h & 13h - 17h30
Samedi : 7h30 - 12h & 13h - 17h
Dimanche et jours fériés : 9h30 - 17h30 (uniquement du 01.05 au 30.09)
HORAIRES D'HIVER | MAGASIN
Mardi et vendredi 9h - 12h
L'été à Neirivue débute le lundi avant Pâques et se termine le 31 octobre.

Présentation

Chaque année, la Pisciculture de la Gruyère à Neirivue élève plus de 100 tonnes de truites arc-en-ciel (10% de la production nationale) dans ses bassins alimentés par la source de la Neirivue. Étant donné la fraîcheur de l'eau (6 à 9° maximum), la durée de production varie de 17 à 20 mois pour la majorité des poissons commercialisés. Cette fraîcheur et cette qualité d'eau garantissent à La Truite de la Gruyère une qualité de chair irréprochable et un goût incomparable.

Que fait la Pisciculture de la Gruyère?

- Production de truites arc-en-ciel
- Commercialisation de truites vivantes
- Etang de pêche ouvert au public
- Magasin de vente au détail

Etang de pêche

Niché au cœur d'un paysage pittoresque depuis 1986, notre étang de pêche est un véritable paradis pour les amateurs de pêche. Que vous soyez un pêcheur chevronné ou que vous souhaitiez simplement vivre une expérience mémorable en famille, notre étang de pêche est ouvert à tous. Nos truites, élevées avec soin



dans nos bassins, sont prêtes à vous offrir une journée de pêche inoubliable.



Produits

Truite fribourgeoise

Truite blanche

Truite saumonée

Filet de truite frais blanc

Filet de truite frais saumoné

Filets de truites fumés à chaud

Filets de truites fumés à froid

Beignets de Truite de La Gruyère (congelés)

Terrines de "Chez Denis"

- Terrine Truites blanches et saumonées

- Rillettes "Truites fumées/Pamplemousse"

Tartare de truite de la Gruyère de Madame Tartare