

Beaumont



Le Beaumont est produit toute l'année dans le district de la Veveyse et de la Glâne plus particulièrement au Crêt (commune de la Verrerie). Ce fromage à pâte molle est composé de lait cru de vache (non pasteurisé) sur du petit-lait muri. Il sera ensuite affiné durant 4 à 6 semaines en cave. Le Beaumont a un goût doux, légèrement acidulé et convient aussi bien à l'apéritif avec du pain et un verre de vin que pour le dessert.

Producteurs