

Gâteau bullois



Toutes les confiseries de Bulle proposent cette succulente spécialité locale qui se caractérise par sa très grande richesse. Le gâteau bullois se différencie de la fameuse "Nusstorte" par son nappage au chocolat, ainsi que par sa masse à fourrer dans la composition de laquelle on ne trouve par ailleurs pas de miel. Pour le reste des ingrédients, il se compose de noix, double crème de la Gruyère, sucre, beurre, œufs, farine et du chocolat pour le fameux nappage.

Producteurs

[Antoine Boulangerie-Confiserie](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens](#)

[La Maison du Gruyère](#)

[FRIOBA](#)

[Chalet fribourgeois](#)

[Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl](#)