# Gottéron

Le fromage "Gottéron", d’origine du district de la Sarine, a un goût doux et une pâte très fine. Pour la petite histoire, l’institut agricole de Grangeneuve a commencé à fabriquer ce fromage en 1978 déjà. Son nom est dû, d’une part à la vallée du Gottéron, d’autre part, au club de hockey, le HC Fribourg Gottéron. Le Gottéron à un goût doux, franc mais discret, légèrement acide, devenant plus typé avec la durée d’affinage (entre 6 à 8 semaines). Il se déguste toute l’année et accompagne à merveille un plateau de fromage. Il peut également être utilisé comme fromage à raclette ou comme apéritif, avec du pain aux céréales.

## Producteurs

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin