

Le Gruyère AOP



Chaque année, 420'000 meules de Gruyère AOP sont produites dans les fromageries fribourgeoises. Ce fromage au goût tendre et fin ravira les palais en quête de douceur. Mais son goût peut varier selon la maturité du fromage qui peut durer entre 5 à 11 mois. C'est grâce au savoir-faire des producteurs de lait, des fromagers et des affineurs que le Gruyère AOP a ce caractère si inimitable. Apprécié dans la fondue moitié-moitié, le Gruyère AOP s'associe également très bien dans différents plats chauds, froids ou en apéritif.

Lien: [Interprofession du Gruyère](#)

Producteurs

[Chees Gourmet](#)

[Fromagerie de Prayoud](#)

[Fromagerie de Châtonnaye](#)

[Fromagerie de Vuisternens-devant-Romont](#)

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie Anthony Pittet](#)

[Fromagerie de Misery](#)

[Fromagerie de Sommentier](#)

[Laiterie de Pont-la-Ville](#)

[Fromagerie d'Ogoz](#)

[Fromagerie Romontoise](#)

[Fromage Gruyère SA](#)

[Gromaud Fromager](#)

Les petites Fromagères SA
Interprofession du Gruyère
Petit marché de l'Intyamou Sarl
Milco SA
Fromagerie Moléson SA
Fromagerie d'Autigny
Crema SA
Fromagerie de Friseneit
Fromagerie de Posat
Laiterie de Belfaux
Laiterie du Mouret SA
Fromagerie de Gumefens-Avry
Fromagerie de Grandvillard
La Maison du Gruyère
Institut agricole de Grangeneuve - Magasin
Fromagerie de Marsens-Vuippens
Fromagerie de Mézières
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey
Fromagerie Billens
Fromagerie de Montbovon
Au Palais du Fromage
Chalet fribourgeois
Société de laiterie Onnens