Mont-Vully

La première meule de "Mont-Vully" voit le jour en 1994 à la fromagerie de Cressier. Son créateur est M. Edwald Schafer, fromager diplômé de Grangeneuve et ingénieur en agriculture à Zollikofen. Pour ce qui est des particularités du "Mont-Vully", ce fromage à pâte mi-dure voit sa croûte lavée et frottée au Pinot Noir du Vully. Les grappes de raisin gravées dans la croûte sont là pour rappeler que la colline du Mont-Vully n'est qu'à 7,5 kilomètres à vol d'oiseau de Cressier.

Producteurs

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

Fromagerie Schafer Cressier