

# Meringues



Celui qui ne craque pas face à une bonne meringue et de la double crème n'est pas un vrai Fribourgeois. Depuis de nombreuses années déjà, les pâtisseries utilisent le blanc des œufs pour confectionner de la meringue, laquelle entre dans la composition de nombreux gâteaux. La meringue est une pâtisserie très légère et très fine composée uniquement d'un mélange de blancs d'œufs et de sucre. La meringue peut accompagner plusieurs desserts mais c'est en épousant la double crème que la meringue confine au sublime.

## **Producteurs**

[Ferme Planchy](#)

[Boulangerie Didier Ecoffey](#)

[Meringues & Biscuits DOMINO Sàrl](#)

[Les petites Fromagères SA](#)

[Antoine Boulangerie-Confiserie](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard](#)

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

[Boulangerie Grandjean Frères](#)

**Produit : Meringues**

Boulangerie de Grandvillard Sàrl

Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Dubey Grandjean

Boulangerie Saudan

Semeurs de Saveurs

La Maison du Gruyère

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

Délices de la Ferme

Meringue de la Gruyère Meier Sàrl

Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl