

Sensler Mutschli



C'est à l'occasion du 150ème anniversaire du district de la Singine que M. Serge Bongard, fromager diplômé de Grangeneuve, a créé le "Sensler Mutschli", un remarquable fromage à pâte molle, fabriqué à l'origine uniquement avec du lait cru. Le Sensler Mutschli à la pâte orangée a un goût légèrement acidulé qui est absolument unique. Ce "reblochon singinois" est fabriqué exclusivement avec du lait de montagne. C'est indubitablement l'une des plus belles réussites de pâte molle dans le canton.

Producteurs