

Sérac



Autrefois considéré comme le « fromage du pauvre », le sérac est issu du petit lait de vache. Quoi de plus agréable lors d'une randonnée dans les préalpes fribourgeoises que de s'arrêter dans une buvette d'alpage, apprécier le paysage et déguster un bon sérac du crû. Il ravira tous les palais, s'appêtant tant nature que salé, aux herbettes ou sucré.

Producteurs

[Fromagerie de Prayoud](#)

[Fromagerie de Châtonnaye](#)

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

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie Anthony Pittet](#)

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

[Fromagerie Romontoise](#)

[Les petites Fromagères SA](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[Fromagerie Moléson SA](#)

[Fromagerie d'Autigny](#)

[Fromagerie de Friseneit](#)

[Fromagerie de Posat](#)

[Laiterie de Belfaux](#)

[Laiterie du Mouret SA](#)

[Fromagerie de Grandvillard](#)

[Institut agricole de Grangeneuve - Magasin](#)

Produit: Sérac

Fromagerie de Marsens-Vuippens

Fromagerie de Mézières

Fromagerie Billens

Fromagerie de Montbovon

Alpage des Invuettes