

Fromagerie de Friseneit

Louis-Alexandre Yerly

Friesenheid 157

3185 Schmitten

<https://www.friseneit.ch/>

louis-a.yerly@bluewin.ch

Lundi au samedi : 9h30 - 11h00 / 17h00 - 18h00

Dimanche & jours fériés : 17h00 - 18h00

Présentation

Depuis bientôt dix ans, Louis-Alexandre Yerly gère la laiterie de Friesenheid en compagnie de son épouse Virginie et de leur fils Baptiste qui les a rejoints il y a deux ans. Louis-Alexandre obtient en 2004 son brevet et devient Maître Fromager. Deux ans plus tard, il quitte la laiterie d'Onnens où il avait été formé pour prendre son indépendance et s'installer au cœur de la Singine, dans le hameau de Friesenheid. Six producteurs livrent chaque année un million de kilos de lait avec lesquels Louis-Alexandre Yerly fabrique du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP livrés respectivement à Fromage Gruyère SA et Vacherin Fribourgeois SA.



Produits

Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Double crème

Sérac

- Gruyère AOP (certifié)
- Vacherin Fribourgeois AOP (certifié)
- Mélange à fondue (certifié)
- Le Combert (certifié)
- Sérac (certifié)
- Crème double (certifié)

- Crème de fabrication (certifié)
- Lait (certifié)
- Raclette « Friesenheid » (certifié)
- Tomme lactique (certifié)
- Spécialité à pâte mi-dure « Louis d'Or » au poivre (certifié)
- Beurre (certifié)