

Double crème



Lorsqu'on laisse reposer le lait entier après la traite, la crème finit par affleurer à la surface car elle est le composé le moins dense du lait. La double crème de la Gruyère se compose d'au moins 45% de matières grasses. Epaisse et onctueuse, elle est produite à partir de lait de la Gruyère. Mais c'est dans ses épousailles avec la meringue que la double crème confine au sublime. Le craquant de la meringue associé à l'onctuosité de cette crème est un parfait moment de bonheur. Cette association est bel et bien une spécialité du Pays de Fribourg.

Producteurs

[Chees Gourmet](#)

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

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie Anthony Pittet](#)

[Fromagerie de Misery](#)

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

[Fromagerie Romontoise](#)

[Gremaud-Fromage](#)

[Les petites Fromagères SA](#)

[Petit marché de l'Intyamon Sàrl](#)

[Milco SA](#)

[Fromagerie Moléson SA](#)

[Fromagerie d'Autigny](#)

[Cremo SA](#)

Produit : Double crème

Fromagerie de Friseneit

Laiterie de Belfaux

Laiterie du Mouret SA

Fromagerie de Gumefens-Avry

La Maison du Gruyère

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

Fromagerie de Marsens-Vuippens

Fromagerie de Mézières

La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey

Fromagerie Billens

Fromagerie de Montbovon

Au Palais du Fromage