

# Fondue moitié-moitié



L'harmonie entre le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP se traduit par l'onctuosité inimitable et le goût irrésistiblement crémeux de la fondue Moitié-Moitié. Elaborée avec 50% de Gruyère AOP et 50% de Vacherin Fribourgeois AOP, la fondue Moitié-Moitié est très appréciée auprès des consommateurs dans toute la Suisse et même au-delà des frontières. Bien ancrée dans le patrimoine gastronomique de la Suisse et découlant d'une longue tradition, la fondue Moitié-Moitié fait preuve de qualité et d'authenticité. Afin de protéger la recette originale, l'Interprofession du Gruyère et l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois ont créé le label « Fondue Moitié-Moitié ». En plus d'être un gage de qualité, ce label garantit également la traçabilité de la fondue.

[Retrouvez plus d'information sur l'authentique fondue Moitié-Moitié...](#)

## **Producteurs**

[Fondue Time](#)

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

[Fromagerie de la Roche](#)

[Fromagerie Anthony Pittet](#)

[Fromagerie de Misery](#)

[Fromagerie de Sommentier](#)

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

[Fromagerie Romontoise](#)

[Gremaud-Fromage](#)

Produit : Fondue moitié-moitié

Les petites Fromagères SA  
Vacherin Fribourgeois SA  
Gourmandises de la Gruyère  
Milco SA  
Fromagerie Moléson SA  
Fromagerie d'Autigny  
Crema SA  
Fromagerie de Friseneit  
Fromagerie de Posat  
Laiterie du Mouret SA  
Fromagerie de Grandvillard  
La Maison du Gruyère  
Institut agricole de Grangeneuve - Magasin  
Fromagerie de Marsens-Vuippens  
Fromagerie de Mézières  
La Chaudière - Fribourg, Gruyères, Vevey  
Fromagerie Billens  
Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage  
Fromagerie de Montbovon  
Au Palais du Fromage  
Chalet fribourgeois  
Les Fondues Wyssmüller®