

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®