

FROMAGERIE
D'ECHARLENS



e-Fondue.ch

produit de la Gruyère
Famille Frédéric Pasquier

La Fromagerie

La fromagerie d'Echarlens se trouve au cœur de la Gruyère, dans un écrin de verdure, entourée de montagnes, de prairies et d'un lac.

C'est au centre du village d'Echarlens qui compte 800 habitants que la fromagerie fabrique depuis plus de 40 ans ses fameux fromages. Elle est tenue actuellement par la troisième génération de Pasquier. De père en fils, on se donne l'amour de l'artisanat et le goût des bonnes choses. Le sérieux et la qualité donnent à la fromagerie toute sa notoriété.

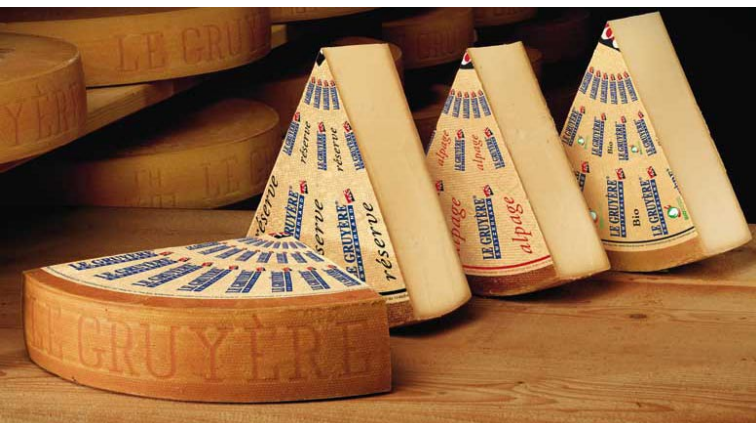
Elle fabrique du beurre de fromagerie, de la double crème, du sérac, du Gruyère AOC et du Vacherin Fribourgeois AOC. Ces deux derniers produits composent la fondue moitié-moitié et la fondue pure Vacherin.



Les Produits

Le Gruyère AOC

La fromagerie d'Echarlens produit environ 170 tonnes de Gruyère AOC par année. Nous proposons à notre clientèle différentes sortes de Gruyère; soignés et affinés dans nos caves entre 5 et 16 mois afin d'obtenir du Gruyère AOC **doux**, **mi-salé**, **salé** et **réserve**.



Le Vacherin fribourgeois AOC

Spécialité Fribourgeoise par excellence, le Vacherin Fribourgeois que nous produisons est utilisé pour la préparation de nos onctueux mélanges pour fondue. Pour la dégustation à la main, vous trouverez également dans notre assortiment, le Vacherin Fribourgeois à trois stades de maturité différents: le Vacherin fribourgeois AOC **doux**, **moyen** et **vieux** pour 3, 4 et 6 mois de maturation.

Le beurre de fromagerie

Fabriqué avec de la crème de lait et de la crème de petit lait, notre beurre de fromagerie a un goût incomparable. Nous le moulons à la main, en plaque de 100gr, 200gr et également en plaque de 1kg. Ce produit convient pour la fabrication de produits de boulangerie et pour cuisiner.

La double crème de la Gruyère

Le dessert typique de la Gruyère. Notre double crème accompagne magnifiquement les meringues, les fruits et autres desserts.

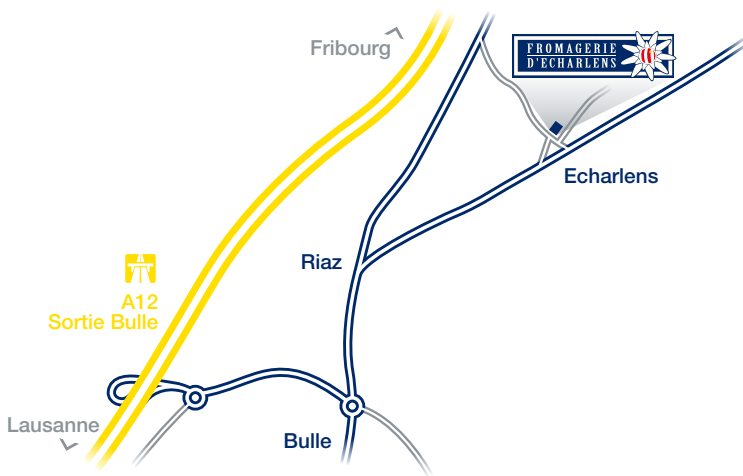
La fondue moitié-moitié

La fondue moitié-moitié est un pur produit de la fromagerie. Elle est composée uniquement de Gruyère AOC et Vacherins Fribourgeois AOC issus de notre propre fabrication. Ils sont minutieusement sélectionnés afin d'obtenir une délicieuse fondue.

La fondue au Vacherin

La fondue au vacherin est composée de 4 sortes de Vacherin Fribourgeois AOC de maturités différentes. Cette sélection permet d'obtenir des fondues au Vacherin d'une qualité exceptionnelle.

Situation



Contact

Fromagerie d'Echarlens
Frédéric Pasquier
Au Village 160
CH-1646 Echarlens

Tél./Fax: +41 0 26 915 07 55
Mobile: +41 0 79 626 18 10
info@fromagerie-echarlens.ch
www.fromagerie-echarlens.ch