

Visites à la fromagerie de Combremont-le-Petit

Vous serez reçu par Antoine Castella. Découvrez le savoir-faire d'un artisan, un matériel de fabrication performant, un métier où rapidité, rigueur et propreté s'impose !

La fromagerie en quelques chiffres:

- 17 paysans à Combremont-le-Petit, Treytorrens et Champtauroz, livrent le lait matin et soir.
- 300 vaches, races tachetées rouge et noir, Red Holstein et Montbéliardes donnent la valeur de 2 cuves de 3600 litres par jour.
- 2'100.000 litres de lait produisent les 13 à 14 meules en moyenne par jour, affinées en cave.

Le Gruyère de Combremont-le-Petit est vendu à l'entreprise «Fromage gruyère SA» à Bulle.

Visites entre 8h30 et 10h, inscrivez-vous au 026 666 15 56

La fromagerie de Combremont-le-Petit se trouve sur la route cantonale qui traverse le village. Elle fait face à l'épicerie.