

FROMAGERIE VILLERET SA

Wir stellen den aromatischen Tête de Moine AOP und den einzigartigen "Villeret spécial" her. Der "Gombre Crède" und der "Bijou d'Or" sind weitere Käsesorten, die wir mit Leidenschaft herstellen. Wir bieten auch pasteurisierten Vollrahm und hausgemachten, laktosefreien Joghurt mit 24 verschiedenen Aromen an. Unsere Fonduemischungen, der Ziger und viele regionale Produkte wie Mehl, Nudeln, Honig, Eier usw. runden das Sortiment unseres Ladens ab.



Fromagerie Villeret SA
Rue Principale 22
2613 Villeret
+41 32 941 51 31
tetedemoine.ch

- Besuch mit Reservierung

