

Les Fromages de Suisse biologiques

enrichissent votre goût du fromage



Les Fromages de Suisse biologiques

Basé sur le respect de l'Homme et de la Nature, le bio se distingue par son mode de production sans utilisation de produits chimiques de synthèse et sans utilisation d'OGM. Il s'appuie sur le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures, la lutte biologique et le bien-être animal.

La certification biologique est obtenue en respectant un cahier des charges précis et contrôlé par des organismes indépendants, BIO-SUISSE pour les produits helvétiques.

L'Emmentaler AOC suisse Bio :

Particulièrement doux avec un goût exquis de noisette, il est affiné au minimum pendant 4 mois.



Le Gruyère AOC suisse BIO :

Fabrique avec un lait provenant de fermes respectant scrupuleusement les directives de BIO-SUISSE, et est affiné au minimum 5 mois.



Appenzeller® BIO :

Produit depuis 1996 avec du lait biologique, en respect des normes BIO-SUISSE, sa maturation est de 4 à 6 mois.



Vacherin Fribourgeois AOC Bio :

Jeune et équilibré il est un pur produit de l'agriculture biologique suisse. D'une texture fondante, d'un goût délicat avec une légère acidité rafraichissante. Affinage minimum 9 semaines.



Sbrinz AOC BIO :

Fabrique avec un lait biologique, il possède un goût subtil et élaboré. Son affinage dure au minimum 16 mois.



Retrouvez toute l'actualité des Fromages de Suisse et commandez du matériel de décoration sur notre site internet

