



Promotion des produits locaux

En mars

-10%

sur le Gruyère AOP

**doux, fruité (mi-salé),
sélection (salé) et réserve du Patron**



RUE DU COLLÈGE 31
1325 VAULLION
WWW.FROMAGERIEDEVAULLION.CH
INFO@FROMAGERIEDEVAULLION.CH
+41 (0)21 652 72 72

« La Fromagerie de la Dent de Vaullion produit environ 300 tonnes de Gruyère AOP par année. Le lait utilisé pour la fabrication du Gruyère AOP provient des producteurs de la région. L'été, le lait des alpages de Vaullion nous est livré.



Avec ce lait, nous produisons également du Nozon aux herbes de Provinces ou aux graines de Moutarde, du sérac et notre nouveauté, les yogourts. »

