

FROMAGERIE D'ANNIVIERS / VISSOIE

Raclette AOP - Tommes - Serac - Fondue

Willkommen in der „Fromagerie d'Anniviers“

In der Käserei „Fromagerie d'Anniviers“ haben sich die Milcherzeuger des Val d'Anniviers im schweizerischen Wallis zusammengeschlossen, um Bergkäse wie etwa den Walliser Raclette AOP herzustellen.

In der Käserei „Fromagerie d'Anniviers“ finden Sie handwerklich hergestellte Produkte. Die Milch kommt ausschliesslich aus unserem Tal, dem Val d'Anniviers, wo die Höhenlage, die reine Luft, der Duft der Gräser und des Heus aus den Bergen, das Klima und die legendäre Eringerkuh ihr einen unnachahmlichen blumigen Geschmack verleihen.

Die Bauern des Val d'Anniviers bewahren eine Umwelt und Traditionen, die im Herzen der Alpen einzigartig sind. Geniessen Sie die Käse von Anniviers AOP, die Tommes sowie die hiesigen Natur- oder Alpenkräuter-Fondues, oder den Ziger.

Besondere Merkmale

KONTAKT

Fromagerie d'Anniviers /
Vissoie
Route des Sampelets 6
3961 Vissoie

Bureau : +41 27 475 14 75
(du lundi au vendredi matin)
Commandes : +41 79 404 97

- Serviceleistungen: Lebensmittel

Accessibilité



[mehr zum thema](#)

Beschreibung

- Walliser Raclette AOP
- Tomme d'Anniviers
- Sérac d'Anniviers (Ziger)
- Natur- oder Kräuter-Fondue
- Ziger

Nützliche Unterlagen

67

(du lundi au vendredi matin)

info@fromagerie-anniviers.ch

www.fromagerie-anniviers.ch/

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganze Jahr

Dienstag und Donnerstag

:17:30-18:30

Samstag : 11:00-12:00

An Feiertagen geschlossen

[Zurück zur Suche](#)