

HUGUENIN FROMAGES

MAÎTRES AFFINEURS DEPUIS 1958

ASSORTIMENT

1.12.2025

Au coeur des montagnes
de la Gruyère et du Pays-d'Enhaut,
se trouvent les Forts de la Tine,
joyau de notre passion.

Nous privilégions l'artisanat
d'alpage et de plaine avec ses fromages d'exception.



Pâte molle et mi-dure au lait de chèvre et brebis

			provenance	n° article
Chèvre affiné	●	pur lait de chèvre	Suisse	PF00964
Brebis des Monts	●	pur lait de brebis (env. 6 kg)	France	PF110013
Bûche de chèvre	●		France	PF00950
Chistera	●	lait de chèvre et brebis	France	PF00951
Vâcheron® de chèvre	●		Suisse	PF00952
Pecorino Sardo	●	lait de brebis	Italie	PF00953
Brebis Rosso	●	lait de brebis	Suisse	PF00954
Carré de chèvre	●		Suisse	PF00957
Fondant de brebis	●		Suisse	PF00962
Fromage du berger	●	lait de brebis	France	PF00958
Bouygnette	●	150 g * 6 pces	France	PF13204
Cœur Gourmand figues	●	barquette de 4 pces	France	PF110018
Crottin de chèvre	●	60 g * 12 pces	France	PF10432
Molitero aux truffes	●	env. 5 kg	Italie	PF110009
Petit basque	●	env. 600 g, pur lait de brebis	France	PF10208
Tomme corse Casanu	●	lait de brebis	Corse	PF110047

Pâte molle au lait de vache

			provenance	n° article
La Rose d'Ogoz	●	double crème	Suisse	PF00150
Moelleux du Moulin	●	enrobé d'ail et poivre	Suisse	PF00151
Le Délice de Rougemont	●		Suisse	PF00152
Vacherin Mont d'Or AOP	●	Mignot de saison	Suisse	PF00161
Vacherin Mont d'Or AOP	●	Hauser de saison	Suisse	PF00167
Tomme Valaisanne emmorgée	●		Suisse	PF00165
Tomme Valaisanne fleurie	●		Suisse	PF00166
Tomme d'Arvel	●		Suisse	PF00160
Brie la Brique Cantorel	●		France	PF00174
Tomme Vaudoise	●	emballage de 12 pièces	Suisse	PF001101
Tomme Fleurette	●	Rougemont	Suisse	PF001104
Tomme Fleurette truffée	●	Rougemont	Suisse	PF001105
Dzorette	●	Grande	Suisse	PF00170
Cabochon Hauser	●	env. 300 g	Suisse	PF110006
Tomme de l'Ô	●	Alpage Au de Morge	Suisse	PF00184
Tommette Au de Morge	●	Alpage Au de Morge, de saison été	Suisse	PF00178
Brie de Meaux	●	env. 3 kg	France	PF10095
Brie aux truffes	●	env. 1.4 kg	France	PF134903
Brie à l'ail des ours	●	de saison env. 800 g	France	PF134771



Les Tommes Fleurettes

nature ou truffée

Crèmeux de Bourgogne	●		France	PF10583
Epoisse coupe	●	env. 1 kg	France	PF19115
Roulé à l'ail	●		France	PF10919
Gouda au cumin	●		Hollande	PF13091

Mélange Fondue

		n° article
Mélange fondue	400 gr	PF002404
Mélange fondue	600 gr	PF002406
Mélange fondue	1 kg	PF002401
Mélange fondue	5 kg	PF00240
Mélange fondue gastro à l'ail	2 kg	PF002492
Mélange fondue Vacherin® Fribourgeois AOP	portion	PF002504
Mélange fondue Vacherin® Fribourgeois AOP	5 kg	PF00250
Mélange fondue Brebichette	chèvre et brebis 400 g	PF002534
Mélange fondue Moitié-Moitié	400 g	PF002734
Mélange fondue Moitié-Moitié	2 kg	PF00273



Mélange Fondue Moitié-Moitié

Disponible en sachet de 400 g et 2 kg

Onctueuse et facile

Râpés

		n° article
Râpé Le Gruyère® AOP	1 kg	PF00376
Râpé Le Gruyère® AOP	500 g	PF00377
Mélange râpé	1 kg	PF00375
Fromage râpé mixte	1 kg	PF00388

Pâte dure au lait de vache

		provenance	n° article
Le Gruyère® AOP doux	●	Suisse	PF00324
Le Gruyère® AOP mi-salé	●	Suisse	PF00302
Le Gruyère® AOP salé	●	Suisse	PF00303
Le Gruyère® AOP vieux	●	Suisse	PF00304
Le Gruyère® AOP Alpage vieux	●	Suisse	PF00301
Le Gruyère® AOP Alpage primeur	●	Suisse	PF00314
Le Gruyère® AOP D/S/V	●	Suisse	PF00305
L'Etivaz® AOP primeur	●	Suisse	PF00319



Gruyère® AOP Vieux des Forts de la Tine

Nos fromages Gruyère® AOP, issus d'une sélection stricte, passent environ 15 mois dans les Forts de la Tine, où ils sont soignés, retournés et brossés.

Ce long affinage leur donne une image caractéristique, **un goût unique et une pâte souple et fondante.**

L'Etivaz® AOP vieux	●	Suisse	PF00320
Plan de l'Ouge Fermier	●	Suisse	PF00332
Emmental doux	●	Suisse	PF00401
Emmental vieux	●	Suisse	PF00403
Comté Français AOP	●	France	PF00761
Saveur 35%	●	Suisse	PF00310
Fromage Alpage Isenau	●	Suisse	PF00316
Alp Dünden	●	Suisse	PF0123
Oberi Birre fromage d'alpage	●	Suisse	PF00359
Sonlomot fromage d'alpage	●	Suisse	PF00358
Le Marais fromage d'alpage	●	Suisse	PF00396

Pâte extra-dure au lait de vache

		provenance	n° article
Sbrinz AOP	●	Suisse	PF00231
Fromages AOP rebibe	●	Suisse	PF00322
L'Etivaz® AOP rebibe	●	Suisse	PF00323
Parmigiano Reggiano DOP	●	Italie	PF00801
Parmigiano Reggiano DOP	●	Italie	PF00802

Vacherin® Fribourgeois AOP

				n° article
Vacherin® Fribourgeois AOP	●	Classic	Suisse	PF00221
Vacherin® Fribourgeois AOP	●	Extra	Suisse	PF00223

Vacherin® fribourgeois Rustic

Le Vacherin® Fribourgeois AOP se distingue par sa pâte fine ainsi que par sa texture fondante et raffinée. Il est fabriqué au lait de vache de première qualité, riche et parfumé. Ce fromage d'une grande finesse mûrit avec le temps et développe une saveur plus franche et longue en bouche.



Vacherin® Fribourgeois AOP	●	Rustic	Suisse	PF00207
Vacherin® Fribourgeois AOP	●	Alpage	Suisse	PF00209
Vacherin® Fribourgeois AOP	●	Montagne	Suisse	PF00219
Vacherin® Fribourgeois AOP	●	Sanglé	Suisse	PF00226
Vacherin® Fribourgeois AOP	●	D/S/V (décroulé sous vide)	Suisse	PF00211
Vacherin® Fribourgeois AOP BIO	●		Suisse	PF00212



Vacherin® fribourgeois AOP le Sanglé

Une véritable pâte mi-dure de la famille des AOP et cerclé à l'ancienne méthode avec une sangle de bois.

On retrouve en bouche l'odeur caractéristique de l'épicéa.

Produits BIO au lait de vache

		provenance	n° article
Le Gruyère® AOP BIO	●	Suisse	PF00306
Raclette BIO	●	Suisse	PF00118
Lechalotet® BIO	●	affiné aux Forts de la Tine	PF00156
Vacherin® Fribourgeois AOP BIO	●	Suisse	PF00212
Pays d'Enhaut BIO	●	Suisse	PF00333
Vully BIO	●	Suisse	PF00710
Tête de Moine BIO AOP	●	Suisse	PF00718
Mélange Fondue Alpina® BIO	●	1kg	PF002611

Pâte mi-dure au lait de vache

		provenance	n° article
Le Britchon	●	Suisse	PF00141
Le Maréchal	●	Suisse	PF00158
Le Maréchal vieux des Forts	●	Suisse	PF00153
Le Niremонт	●	Suisse	PF00159
Le Brigand du Jorat	●	Suisse	PF00154
Le Petit Moléson	● alpage	Suisse	PF00171
FontaliSuisse® DSV	● décrouuté sous vide	Suisse	PF00218
FontaliSuisse®	●	Suisse	PF00206
Le Fortin®	● affiné aux Forts de la Tine	Suisse	PF00190
Le Bémontois®	● affiné aux Forts de la Tine	Suisse	PF00315
Fromage pour fondue mix	●● décrouuté sous vide / 2 pces	Suisse	PF00217
Alpstein DSV	● décrouuté sous vide	Suisse	PF00606



Lefortin®

Délicat tonneau au lait de vache soigné pendant plus de 4 mois dans les Forts de la Tine.
Un petit fromage affirmé parmi les grands.



Le Fort d'Enhaut®			Suisse	PF00391
Le Petit Fort®			Suisse	PF00392
Appenzeller classic			Suisse	PF00501
Appenzeller extra			Suisse	PF00503
Appenzeller Edelwurzig			Suisse	PF00506
Fromage au cumin			Suisse	PF00504
Tilsit rouge			Suisse	PF00601
Fromage de montage à la crème		Säntis	Suisse	PF00602
Le Thusy		aux graines de moutarde Bio du Gibloux	Suisse	PF00420
Le Petit Glânois			Suisse	PF00701
Vully noir			Suisse	PF00711
Vully rouge			Suisse	PF00712
Chaux d'Abel			Suisse	PF00714



Fort d'Enhaut®

La particularité du fromage Le Fort d'Enhaut® tient dans sa force de caractère.

Sa pâte très onctueuse et fondante tient d'un affinage de plusieurs mois.

Ce fromage au lait de vache des montagnes suisses
se déguste idéalement à la fin d'un bon repas.



Creux-du-Van	●	Suisse	PF00313
Tête de Moine AOP	●	Suisse	PF00713
Tête de Moine réserve AOP	●	Suisse	PF00720
Le Morbier	●	France	PF00760
Fromage allégé	● 25%	Suisse	PF00719

Raclette Combe®

Les fromages à raclette de la marque Combe® se déclinent en diverses saveurs

Des goûts typiques de montagne ou de plaine,
de différentes régions suisses, en format rond ou carré.



Raclette

		provenance	n° article
Combe® rond	●	Suisse	PF00133
Combe® carré	●	Suisse	PF00138
Combe® 22 rond	●	Suisse	PF00101
Combe® 22 carré	●	Suisse	PF00102
Combe® 23 rond	●	Suisse	PF00107
Combe® 23 carré	●	Suisse	PF00106
Combe® Montagne	●	Suisse	PF00108
Raclette Gais rond	●	Suisse	PF00136
Raclette Gais carré	●	Suisse	PF00122
Raclette valaisan AOP	●	Suisse	PF00117
Raclette d'Alpage	●	Suisse	PF0121
Raclette d'Alpage AOP	●	Suisse	PF00116
Raclette de chèvre	●	France	PF110012
Fontal carré	●	Suisse	PF00758
Fontal rond	●	Suisse	PF00757
Raclette D/S/V	●	Suisse	PF00125

Raclette aux épices

		provenance	n° article
Raclette aux poivre vert	●	Suisse	PF00120
Raclette aux oignons grillés	●	Suisse	PF00192
Raclette à l'ail	●	Suisse	PF00191
Raclette au paprika	●	Suisse	PF00193
Raclette fumé à l'ancienne	●	Suisse	PF00124
Raclette au cumin	●	Suisse	PF00504



Raclette Citron-Thym	●	qualité Combe® 23 carré	Suisse	PF00199
Raclette Jalapeño	●	qualité Combe® 23 carré	Suisse	PF00195
Raclette Méditerranée	●	qualité Combe® 23 (tomate, olive, basilic)	Suisse	PF00196
Raclette chorizo	●	qualité Combe® 23 carré	Suisse	PF00197
Raclette au curry	●	qualité Combe® 23 carré	Suisse	PF00198
Raclette 4 Combe®	●	rond ail, piment, paprika, muscade	Suisse	PF00123
Raclette aux truffes	●	aromatisé aux truffes et arômes de truffes	Suisse	PF00194
Raclette bolet cèpe	●	qualité Combe® 23 carré	Suisse	PF00181
Raclette Flammeküche	●	qualité Combe® 23 carré	Suisse	PF00182

Pâte persillée

		provenance	n° article
Bleu du Village	●	Suisse	PF00721
Bleu de la Gruyère	●	Suisse	PF00722
Jersey Blue	●	Suisse	PF00723
Gorgonzola à la cuillère	●	Italie	PF10228
Gorgonzola	●	Italie	PF110020
Roquefort Coulet AOP	●	France	PF11438
Roquefort Papillon AOP	●	France	PF10735



Produits frais / Vins / Epicerie / Lait / crème

		provenance	n° article
Gerber bloc	●	Suisse	PF00460
Vin blanc de Villeneuve			PF01401
Vin rouge de Villeneuve			PF01402
Lait entier UHT			PF00353
Lait maigre UHT			PF00354

A votre disposition pour vos éventuelles questions et commandes



021 960 44 64



commandes@hugueninfromages.ch



LACTOSE



SULFITES



ARACHIDES



MOUTARDE

Tous les articles contiennent l'allergène LAIT. Tous les articles contiennent l'allergène LACTOSE. sauf les fromages à pâte extra-dure, dure et mi-dure qui sont naturellement exempts de lactose. Si l'un de ces produits possède exceptionnellement du lactose, il est signalé par le logo lactose



HUGUENIN FROMAGES

Huguenin Fromages, importateur et exportateur agréé, fait partie du monde de l'affinage des fromages depuis 1958 et maintient une présence active sur le devant de la scène en tant qu'entreprise privée.

De la Vallée de Combe du Pissot jusqu'aux Forts d'affinage de la Tine,
Une vingtaine de collaboratrices et collaborateurs sélectionnent, soignent et peaufinent les différents fromages AOP, nos marques propres ainsi que les produits de niche d'Alpage et de Montagne.



hugueninfromages.ch



Huguenin Fromages SA
Route d'Arvel 11, CH-1844 Villeneuve
+41 21 960 44 64 commandes@hugueninfromages.ch

c'est bon... le fromage!



Service de la promotion
économique et du
commerce (SPECo)

