



Activité

Fabrication de fromages à pâtes filées et lactosérum

Commercialisation des produits en région Rhône Alpes : crèmeries, grandes et moyennes surfaces

Production

L'entreprise transforme **1 000 000 de litres de lait** par an. L'approvisionnement en lait est effectué par *l'Etoile du Vercors*.

Fromages à pâte filée :

- Mozzarellas tresses et cerises
- Cacettes naturelles et fumées
- Ricotella

Production : 150 tonnes de fromages par an.

Gâteaux de fromage blanc naturels ou aromatisés

Production : 105 tonnes par an.

Plateaux apéritifs et salades pour la société Sévacrème.

Production : 150 tonnes par an.

Dirigeant

Thierry Berruyer

Responsable de site

Date de création

1963

Effectif

15



Le Chartrousin

38380 Saint Christophe sur Guiers

Tél. 04.76.66.06.08

Fax 04.76.66.02.45

site web fromageries-etoile.com

e-mail chartrousin@etoilevercors.fr