

suspicion de contamination à la salmonelle dans des produits fromagers

Vendredi, 3 avril 2026

À la suite d'une contamination par des salmonelles constatée lors de contrôles de qualité sur un fromage à pâte molle de type brie aux herbes, la fromagerie Landbrügg a décidé, par mesure de précaution, de rappeler l'ensemble de sa gamme de fromages.




Étant donné qu'une contamination par des salmonelles ne peut être totalement exclue, il existe un risque potentiel pour la santé. Les salmonelles peuvent provoquer, dans un délai de 6 à 72 heures après consommation, de la fièvre et des troubles digestifs tels que diarrhée, douleurs abdominales ou vomissements.

La fromagerie Landbrügg prend cette situation très au sérieux, la sécurité des consommatrices et des consommateurs étant sa priorité absolue. Comme une éventuelle contamination d'autres produits ne peut être totalement exclue, il a été décidé, à titre préventif, d'étendre le rappel en conséquence.

Les produits concernés ont été immédiatement bloqués, retirés de la vente et leur distribution a été interrompue.

Les consommatrices et consommateurs sont priés de ne pas consommer les produits concernés et de les éliminer ou de les rapporter au point de vente.

Les produits suivants sont concernés par le rappel:

Artikelbild	Nom de l'article	Concerne
	PurCrü Brie herbes carré	Toutes les dates jusque'au 30.04.2026
	coop Entlebucher Brie montagne	Toutes les dates jusque'au 05.05.2026
	PurCrü KOLO	Toutes les dates jusque'au 05.05.2026

La fromagerie Landbrügg regrette vivement cet incident.

Nous restons volontiers à votre disposition pour toute question.

Meilleures salutations

Melchiorre Marino
Assurance qualité, fromagerie Landbrügg
058 227 24 20