

# Fromagerie coopérative des Bergers du Larzac Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac







Crédit photo : Frabrication des fromages (Fromagerie coopérative des Bergers du Larzac)

Fromages de brebis en gamme Conventionnelle et Bio, fromage blanc, brousse et recuite.

#### **Infos pratiques**

Categorie : À faire

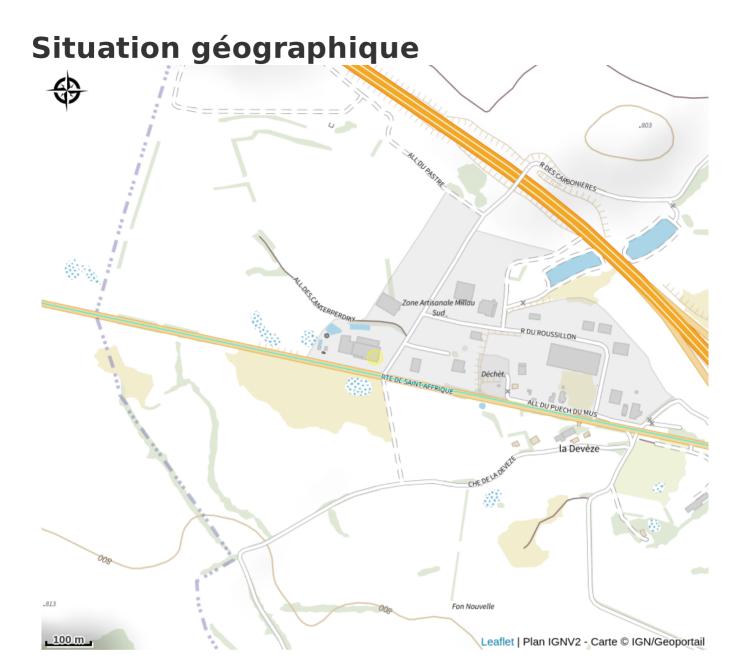
### **Description**

Il y a quelques années, des hommes et des femmes ont décidé de créer leur propre fromagerie pour valoriser leur seule richesse : le lait de brebis.

20 producteurs du Larzac et des monts du Lévézou, se sont réunis pour créer une gamme de fromages de brebis de caractère! Pour cela nos tommes sont affinées dans une cave naturelle avec 4 niveaux sous terre, ce qui leur confère un goût et un croutage fleuri unique! Ce sont quelques 26 fromages dont 9 sont issus de l'agriculture biologique: Marotte, Tome d'Estaing, Encalat, Nauq, Lou Bren...

Mais aussi: fromage blanc, caillé

Vente Directe au sein de la boutique située à deux pas de la sortie d'autoroute A75 N°47 - La Cavalerie



## **Toutes les infos pratiques**

#### Informations pratiques

#### Modes de paiement:

Carte bancaire, Chèque, Espèces

#### **Services:**

Boutique

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME LARZAC VALLEES le 29/11/2024

#### **Contact**

45 rue des Carbonnières ZAE Millau Sud 12230 LA CAVALERIE Tél. +33565627145 contact@bergersdularzac.fr https://www.bergersdularzac.fr