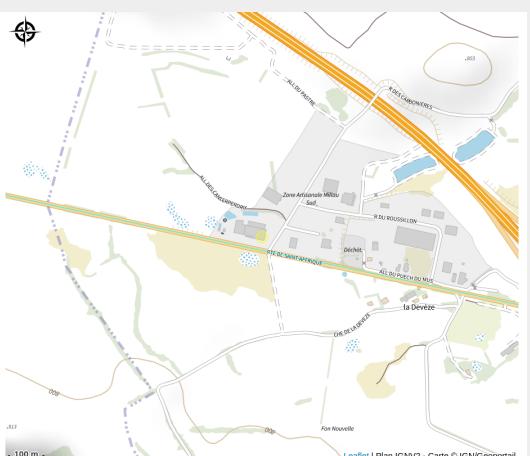


Fromagerie coopérative des Bergers du Larzac

Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



Crédit photo : Fabrication 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

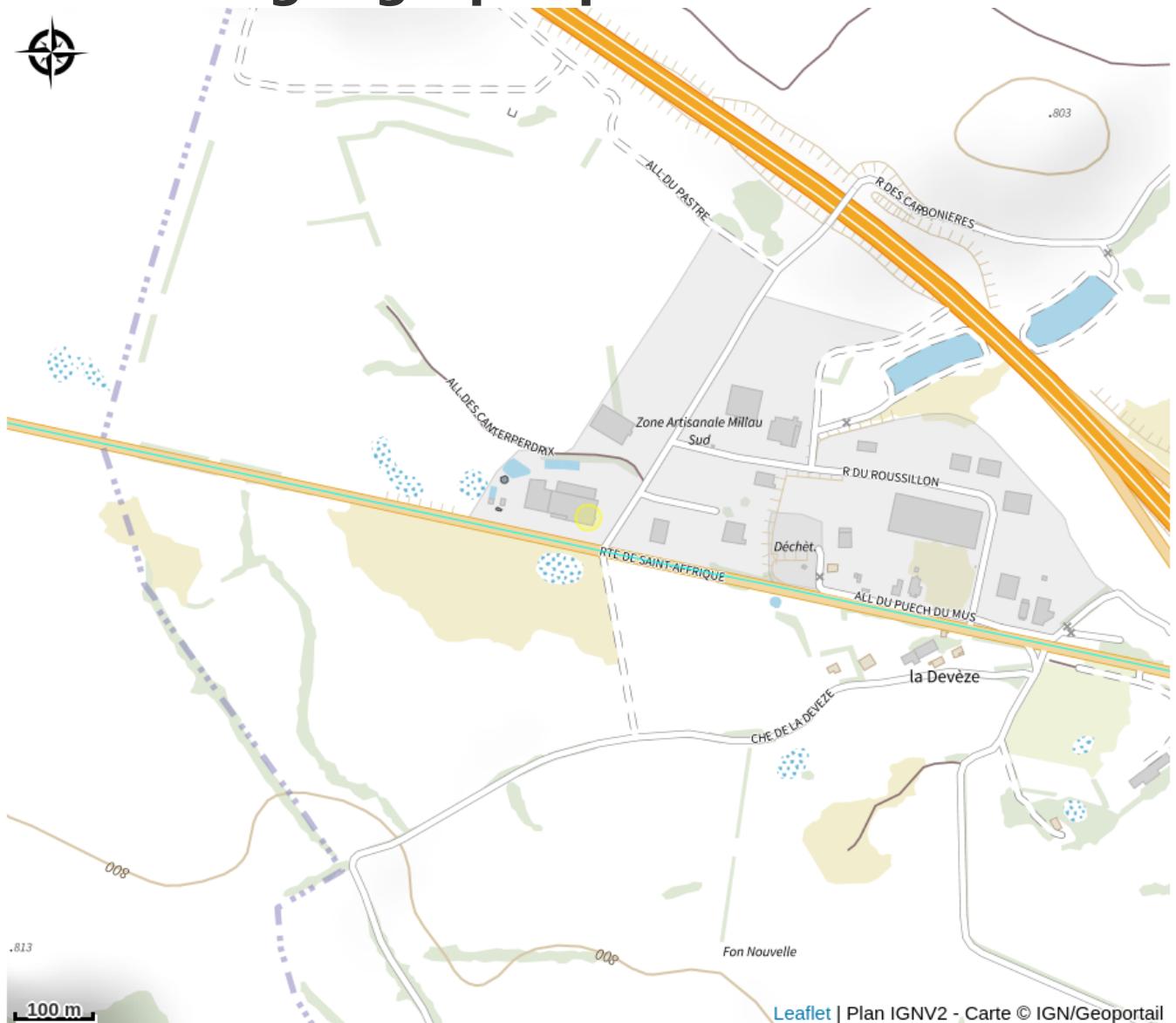
Il y a quelques années, des hommes et des femmes ont décidé de créer leur propre fromagerie pour valoriser leur seule richesse : le lait de brebis.

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

Situation géographique



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>