

Fromagerie coopérative des Bergers du Larzac

Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



Crédit photo : Fromagerie coopérative des Bergers du Larzac. (OFFICE DE TOURISME LARZAC TEMPLIER CAUSSES ET VALLEES)

*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 Lézou, 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. Vente Directe.

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 16/01/2024

Contact

ZAE Millau Sud

45 rue des Carbonières

12230 LA CAVALERIE

Tél. +330565627145

contact@bergersdularzac.fr

www.bergersdularzac.fr