

# 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.*

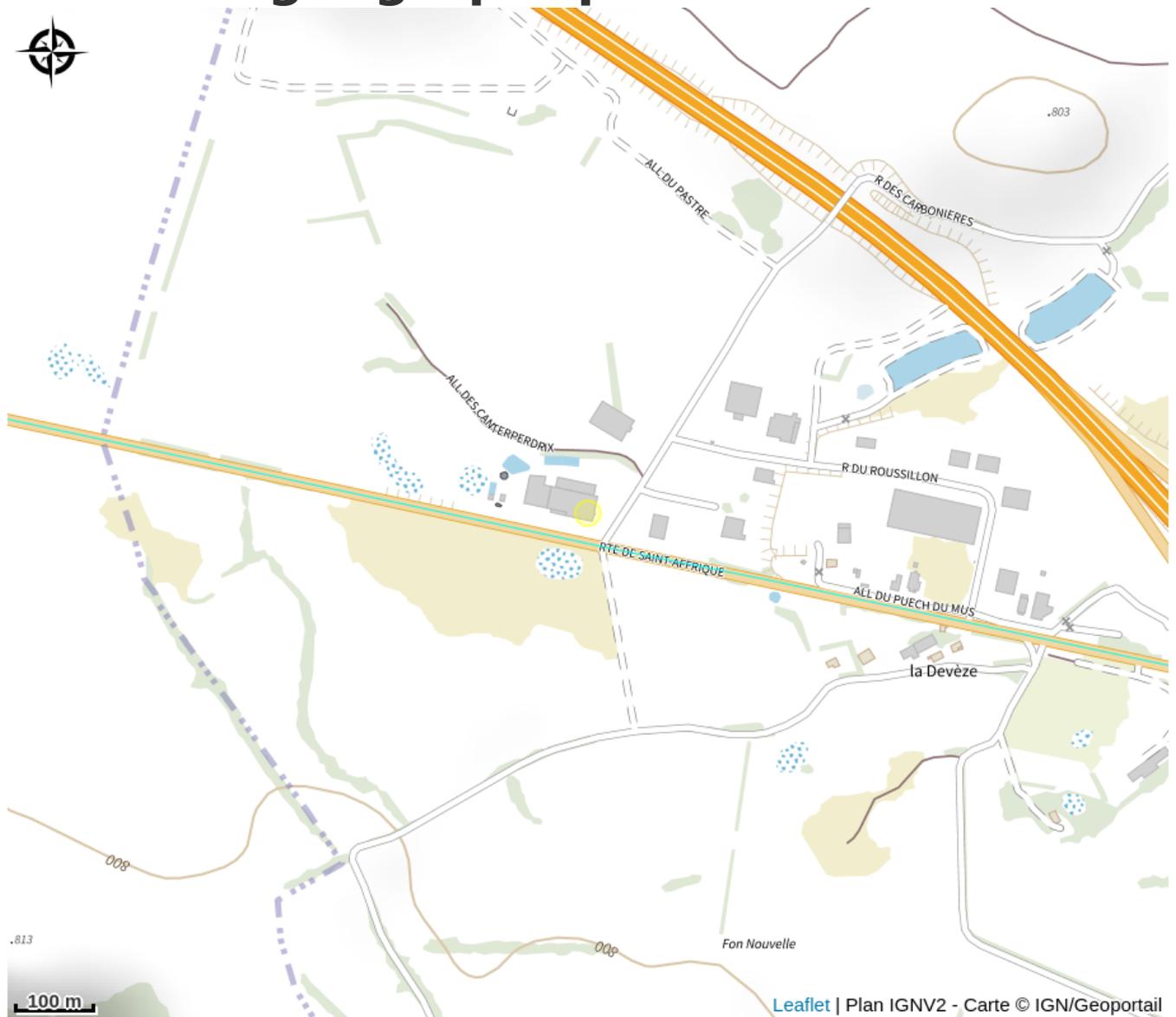
## Infos pratiques

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 croustillage 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](mailto:contact@bergersdularzac.fr)

[www.bergersdularzac.fr](http://www.bergersdularzac.fr)