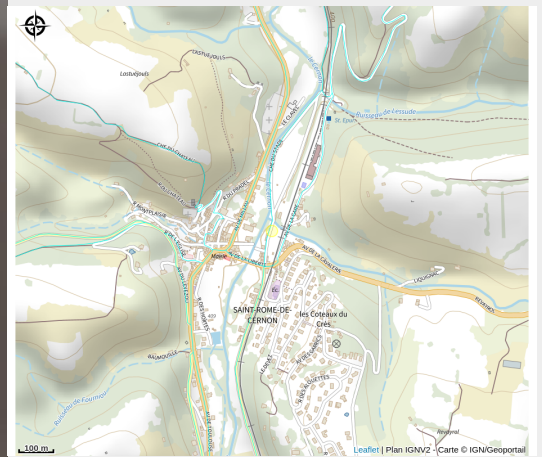


Tartinette des Aveyronnais Souyris

Des falaises de Roquefort au Rougier



Crédit photo : Tartinette des Aveyronnais Souyris (OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE ROQUEFORT ET DU ST-AFFRICAIN)

*Fromage au bleu de vaches et de brebis,
pour la cuisine ou en toast pour les
apéros site de vente en ligne de produit
aveyronnais <https://terroir-aveyronnais.com> livraison dans toute la
France ou en retrait sur place sur
rendez-vous*

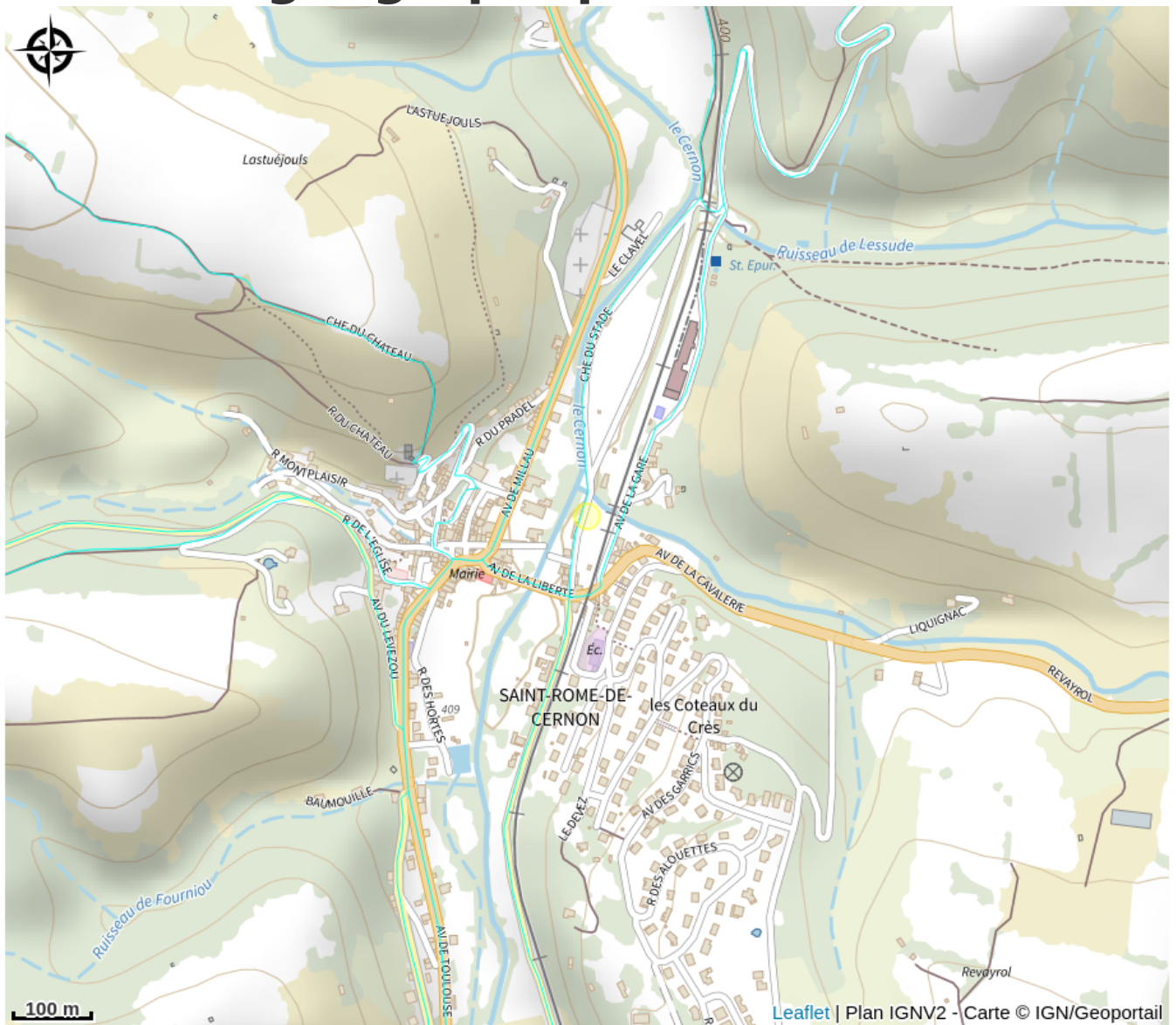
Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

Issu d'une famille Aveyronnaise originaire du plateau du Larzac, Daniel SOUYRIS avec la participation active de sa petite famille crée la Tartinette des Aveyronnais en 2019 à Saint Rome de Cernon entre Millau (le célèbre Viaduc) et les Caves de Roquefort en malaxant du bleu de vaches et de brebis et en y incorporant diverses herbes, épices ou fruits pour l'apéritif, en aide culinaire ou en guise de fromage, sans conservateur, ni colorant et conditionné manuellement à toutes les étapes de son élaboration. Distribué en Aveyron et en Lozère dans des boutiques à taille humaine. En 2021, création de sels aromatisés pour les grillades (ail, thym, genièvre, poivre, cèpes et bolets et l'authentique et unique sel au Roquefort AOP). Fin 2021, je vous propose le meilleur de l'Aveyron en vente en ligne, issu d'une production française et artisanale : charcuterie, fromage, boissons Et sans oublier les produits Tartinette des Aveyronnais. Vente (Super U), (Intermarché) => St Affrique St Affrique (Spar) la Cavalerie. Sur place sur rendez-vous

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME PAYS DU ROQUEFORT le 24/11/2023

Contact

12490 SAINT-ROME-DE-CERNON

Tél. 0683354829

latartinnettedesaveyronnais@gmail.com

<http://www.terroir-aveyronnais.com/>