

Fromage blanc - Ferme du Pré la combe GAEC du Gâ

Champsaur



Crédit photo : Fabien Thibault (Vaches au pré)

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Type : Produits laitiers

Description

Nous sommes installés à Chabottes sur une ferme familiale avec des vaches de race abondance et un parcellaire de 47 ha dont 8 ha de céréales pour l'alimentation des animaux. Le lait est transformé et nos fromages sont vendus dans la vallée.

Nos fromages sont fabriqués à partir de lait cru bio.

Lait, crème, beurre, faisselle au lait cru, fromage blanc, chabottin frais, tomme, raclette, edelweiss (pâte demi cuite), bleu, Meuch'ain

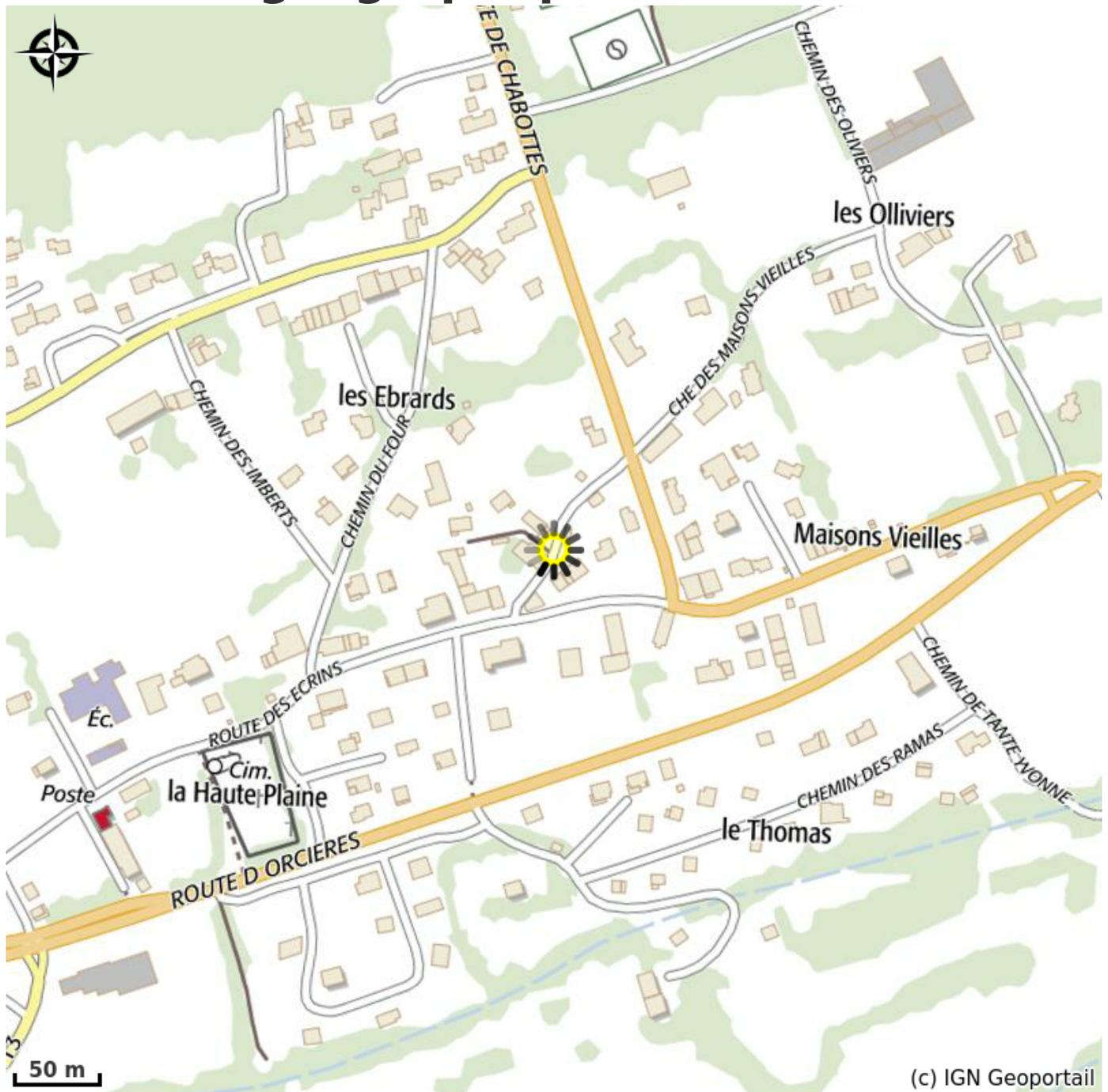
Points de vente :

Vente à la Fromagerie du lundi au jeudi de 9h à 12h et le samedi de 9h à 12h pendant les vacances

Marché le vendredi matin à Pont du fossé et marché producteur pendant les vacances scolaires

Possibilité d'assister à la traite des vaches

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Chemin les maisons vieilles, la Haute
Plaine,
05260 Chabottes
06 79 70 44 71

Source



Parc national des Ecrins

<https://www.ecrins-parcnational.fr>