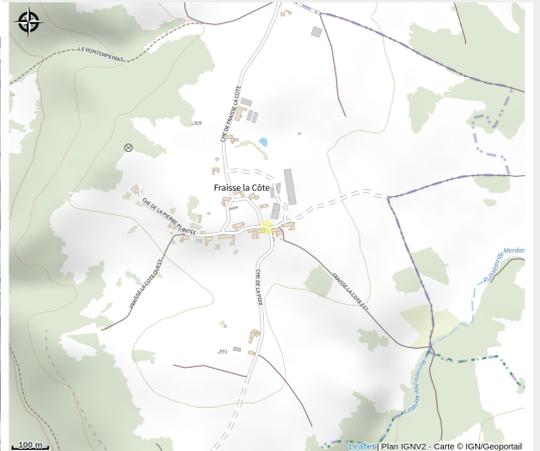


GAEC des pampilles

Loire



Crédit photo : GAEC des pampilles (GAEC des pampilles)

Stéphanie et Jérôme Vray élèvent 90 chèvres. La totalité de la production est consacrée à la fabrication de fromages de chèvre au lait cru et aux yaourts. L'exploitation compte également une production de blé transformée en farine à la ferme.

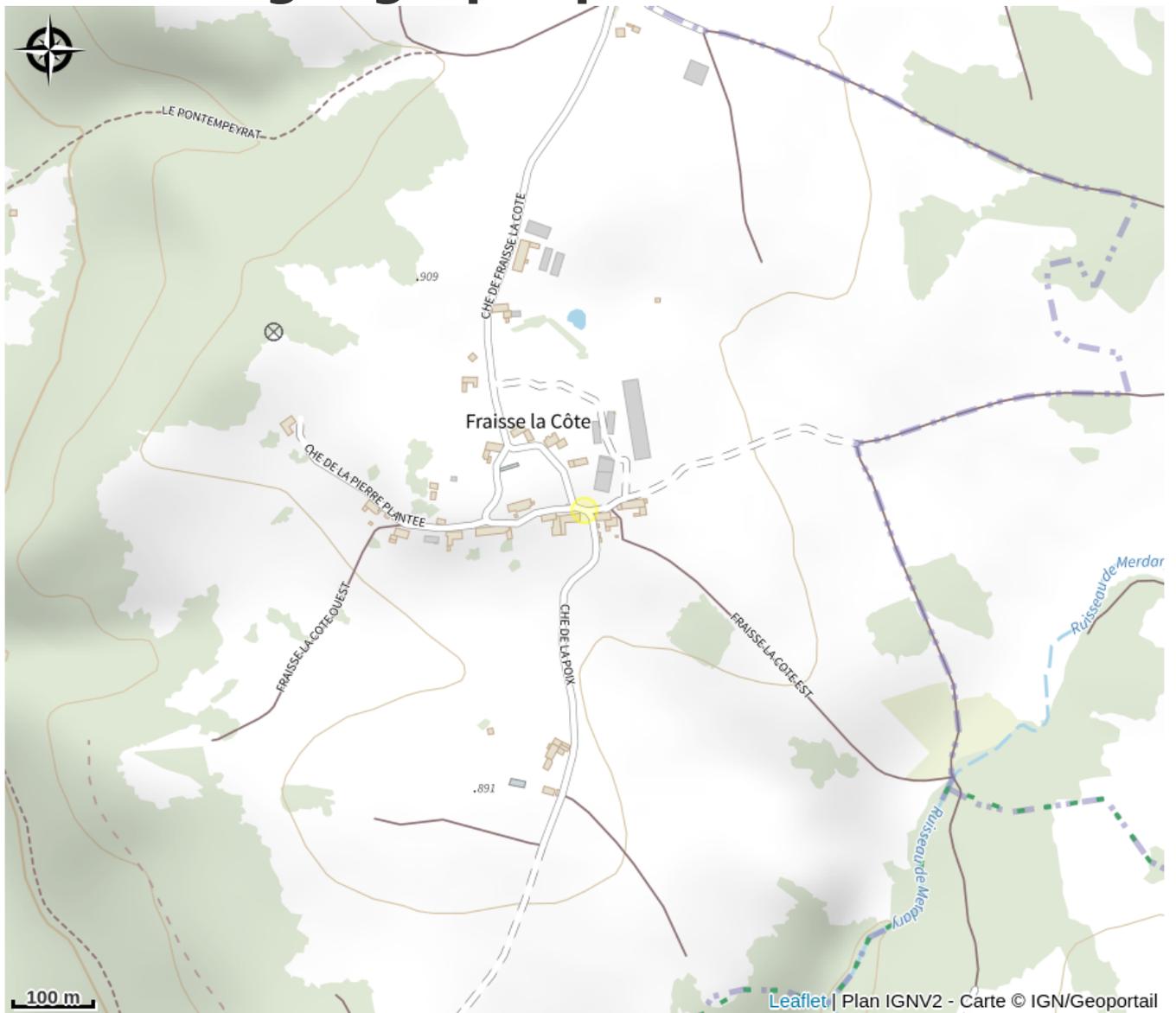
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

La GAEC des Pampilles est présente sur les marchés d'Usson en Forez et de St-Bonnet-le-Château.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024

Ouverture le jeudi de 14h30 à 17h30.

Pas de vente de fromages en hiver.

Vente sur les marchés :

Mercredi : St Pal de Chalencon

Vendredi : St Bonnet le Château

Samedi : Craponne-sur-Arzon

Dimanche : Usson en Forez.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Forez le 25/01/2024

Contact

Fraisse-la-Côte

42550 Usson-en-Forez

Tél. 04 77 50 66 36

chevrerie.vrayjerome@orange.fr