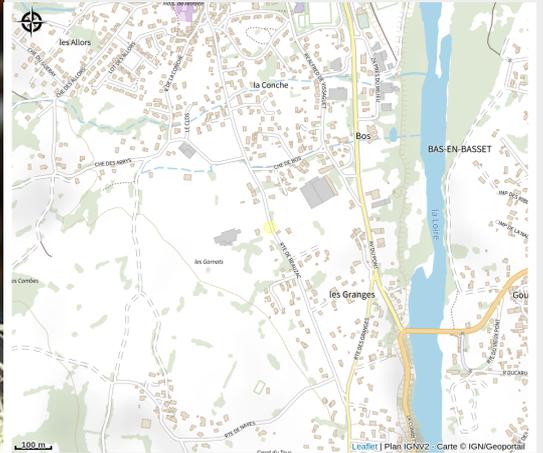


Ferme Chapuis

Haute-Loire



Crédit photo : Vache laitière (FC)



C'est en Haute Loire, dans un écrin de verdure, à l'abri de nos collines, que chaque jour, nous apportons le plus grand soin à notre travail, pour vous faire savourer des produits naturels et authentiques.

Infos pratiques

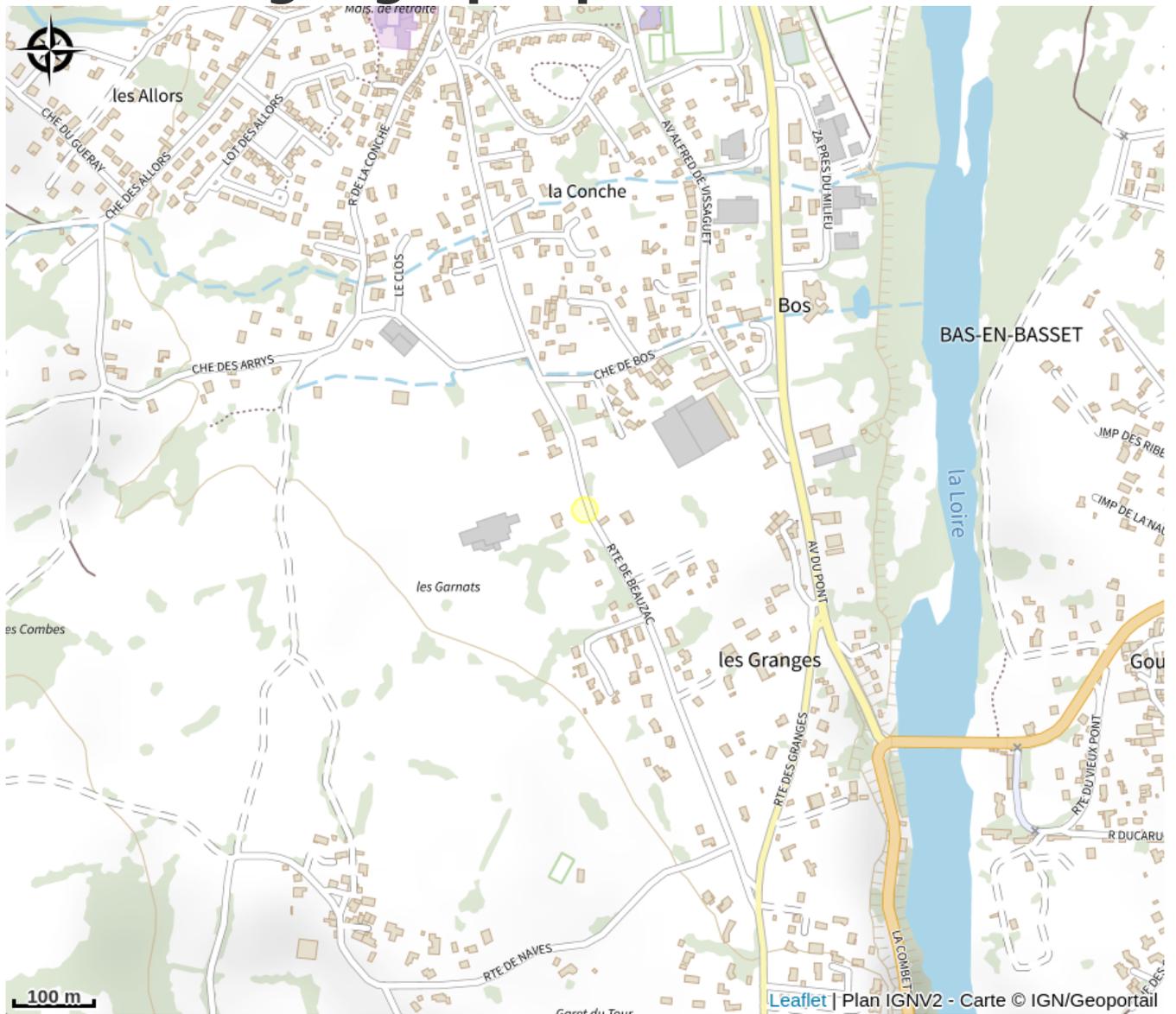
Categorie : Producteurs

Description

De père en fille, nous perpétons la tradition fromagère des parents et grands-parents. Nous recherchons toujours l'amélioration des textures et des saveurs de nos produits. Fabrication de fromage fermiers à pâte molle , bleus, bleus aux artisans (la Bassoise), tome : pâte pressée cuite, Perle de Compostelle.

Pour les produits frais : les yaourts , les faisselles, crème chocolat, fromage à l'ail, briques fraîches..)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours.
Fermé le dimanche.

Services:

Vente à la propriété, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Marches du Velay Rochebaron le 15/02/2024

Contact

38 Route de Beauzac
43210 Bas-en-Basset
Tél. 04 71 66 73 54
ferme.chapuis@free.fr
<https://ferme-chapuis.com/>