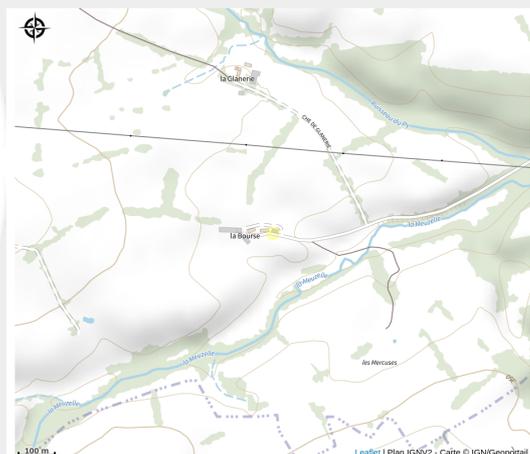


Fromagerie de Pierrefite

Allier



Crédit photo : (Allier Bourbonnais Produits)



Fromagerie où est fabriqué le chambérat né dans ce village. C'est un fromage au lait de vache cru et entier, à pâte pressée par simple égouttage, non cuite.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Sa fabrication sans acidification, heureux concours de circonstances, tient son origine d'une ruse imaginée par les métayers du XVIIIe siècle : pour faire disparaître le lait et ne pas le partager avec le propriétaire des terres, ils l'emprésuraient immédiatement après la traite. L'égouttage rapide qui suivait contribua également à forger son goût bien particulier de noisette et de paille humide.

Autres spécialités : saint-martinien, tome de Pierrefite, fromage blanc moulu à la louche, crème, yaourts.

Possibilité d'acheter sur commande, à la ferme, en grande distribution et fromagerie.

Produits labellisés

Yaourts et fromages

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les vendredis de 8h à 12h.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Espèces

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par ALLIER BOURBONNAIS ATTRACTIVITÉ le 24/04/2024

Contact

La Bourse

03370 Chambérat

Tél. 04 70 02 47 88

fromagerielegendreau@orange.fr