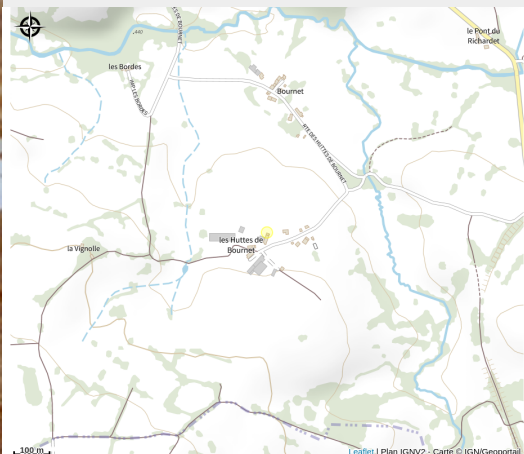


Fromagerie des Huttes

Allier



Crédit photo : Fromage en forme de pyramide (©fromagerie des huttes)



La fromagerie des Huttes propose sa gamme de fromages de chèvre fermiers : crottins frais, demi-sec et sec, tomme. Fromage de vache et yaourts sont également disponibles à la vente. Possibilité de visite, dégustation et achats.

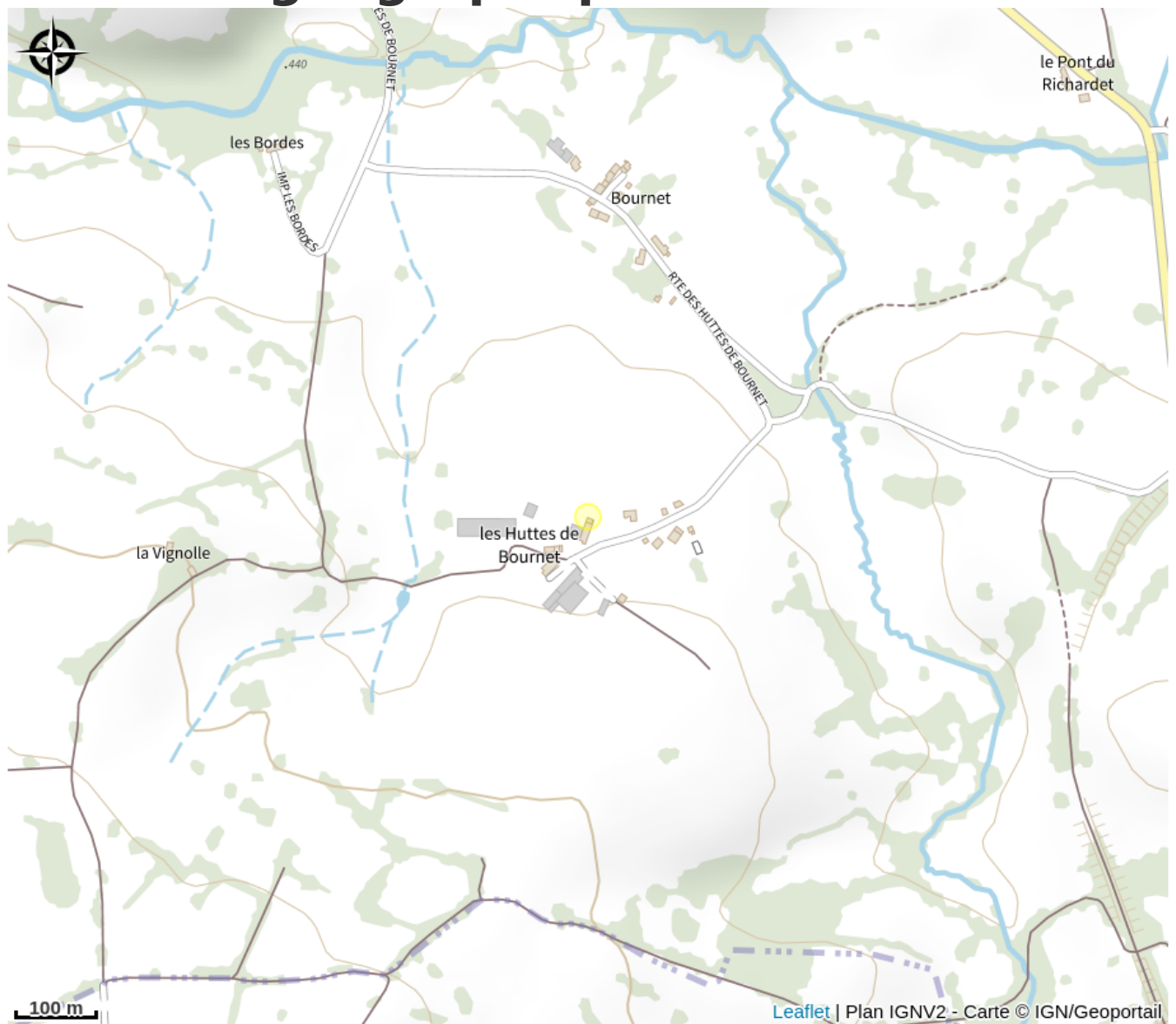
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Les chèvres et vaches sont nourries à l'herbe et aux céréales produites sur l'exploitation. Possibilité d'assister à la traite à 18h. Autre production : œufs, viande de veau sous la mère, bœuf (vache ou génisse) Aubrac ou charolaise en caissette de 5 ou 10 kg sur commande, yaourts au lait de vache.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 15/03 au 15/12, tous les jeudis, vendredis et samedis.
Les jeudis, vendredis et samedis de 17h à 19h.

Tarifs:

Tarif groupe à partir de 5 personnes.

Visite dégustation sur réservation, tarifs sur devis.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Montluçon Tourisme le 15/01/2024

Contact

Les Huttes de Bournet
03420 Marcillat-en-Combraille
Tél. 04 70 06 65 42 / 06 32 95 37 65
adelinedamien.leshuttes@yahoo.fr
<http://fromageriedeshuttes.com>