

Producteur de Gaperon fermier - GAEC le champ de Rome

Puy-de-Dôme



Crédit photo : Le Maringuais (Marc NEVOUX)



Spécialité de la plaine de Limagne, "Le Maringuais", gaperon fermier au lait entier de vache et à l'ail frais d'Auvergne, salé et poivré, est moulu au torchon. Ce fromage est produit avec le lait de la ferme. Venez le découvrir au marché de Maringues !

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Véritable spécialité de la plaine de la Limagne !

Le secret de fabrication du gaperon se transmet de génération en génération. «Le Maringuais », gaperon fermier au lait entier de vache et à l'ail frais d'Auvergne, salé et poivré, est moulé au torchon et égoutté dans des linges de coton suspendus.

Le lait entrant dans la fabrication de ce fromage provient exclusivement d'animaux nourris de produits de la ferme (sans ensilage).

Produit de la ferme. Une ferme qui s'agrandit en 2023 avec l'installation de Sylvain, le fils, et de sa soeur Elodie. Une vraie histoire de famille !

Présent le lundi au marché de Maringues ainsi que sur les foires régionales.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Ouvert tous les matins du lundi au samedi.

Il est préférable d'appeler le propriétaire avant sa venue.

Tarifs:

Vente du fromage à la ferme.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Terra Volcana, les Pays de Volvic le 24/06/2024

Contact

Montgacon

63350 Luzillat

Tél. 04 73 68 60 32

gaeclechampderome@outlook.fr