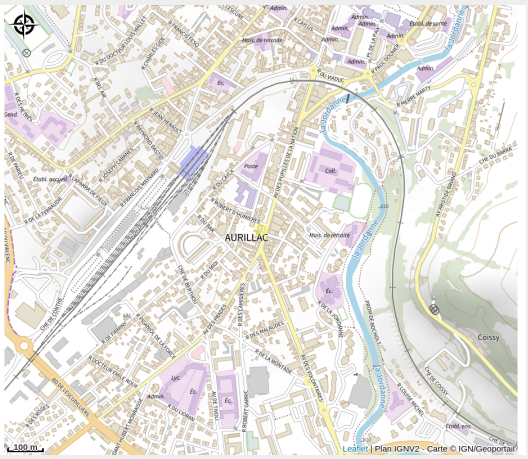
Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal

Cantal

Crédit photo : Exposition



Le Comité regroupe les producteurs de lait, les producteurs fermiers, les fromagers et les affineurs des deux Appellations d'Origine Cantal et Salers.

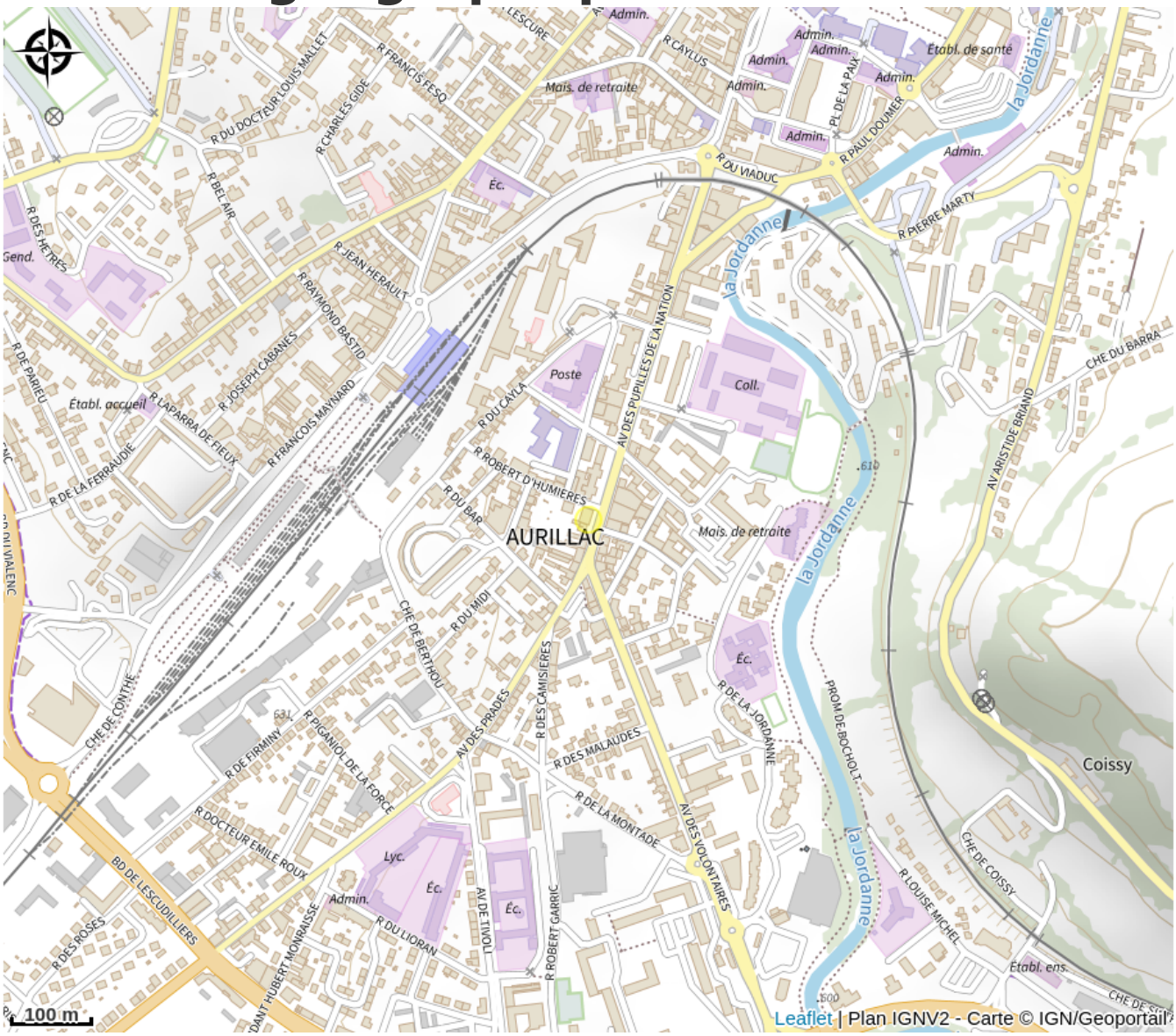
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Sur le territoire de la Communauté de Communes ils sont plusieurs dizaines à œuvrer tous les jours pour produire le lait et fabriquer les fromages qui vieilliront lentement dans les caves pour vous offrir des goûts qui vont s’affirmer au fil du temps.
D’une douceur fraîche, florale légèrement beurrée, la texture va s’affermir et ses parfums issus d’une flore sauvage et naturelle vont lui donner des notes aromatiques spécifiques. Du plaisir doux au plaisir intense nos fromages offrent une palette de saveurs idéales pour une dégustation à tous les moments de la journée, à l’apéritif ou à la fin du repas.
Faites-vous guider dans votre choix chez tous les producteurs ou fromagers de l’agglomération.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 02/01 au 31/12.
Fermé samedi et dimanche.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays d'Aurillac le 03/01/2024

Contact

52 Avenue des Pupilles de la Nation
15000 Aurillac
Tél. 04 71 48 39 94
info@aop-cantal.com
http://www.jaimelecantal.fr