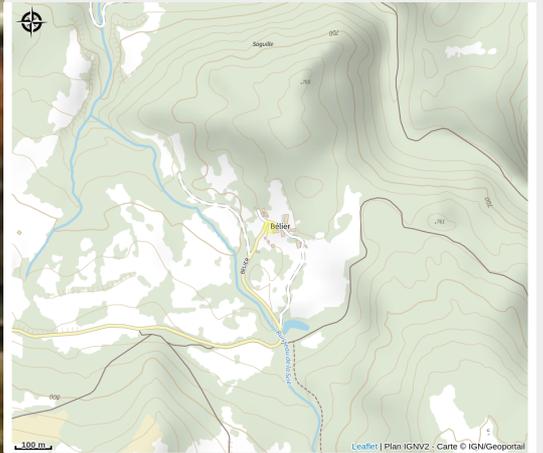


GAEC Galvaing Père et Fils

Cantal



Traite de la vache Salers. Fabrication du Salers tradition. Affinage du Salers tradition. Venez découvrir avec nous l'élevage de la salers, traite et fabrication de son fromage. Dégustation du salers tradition obligatoire dans notre cave d'affinage.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

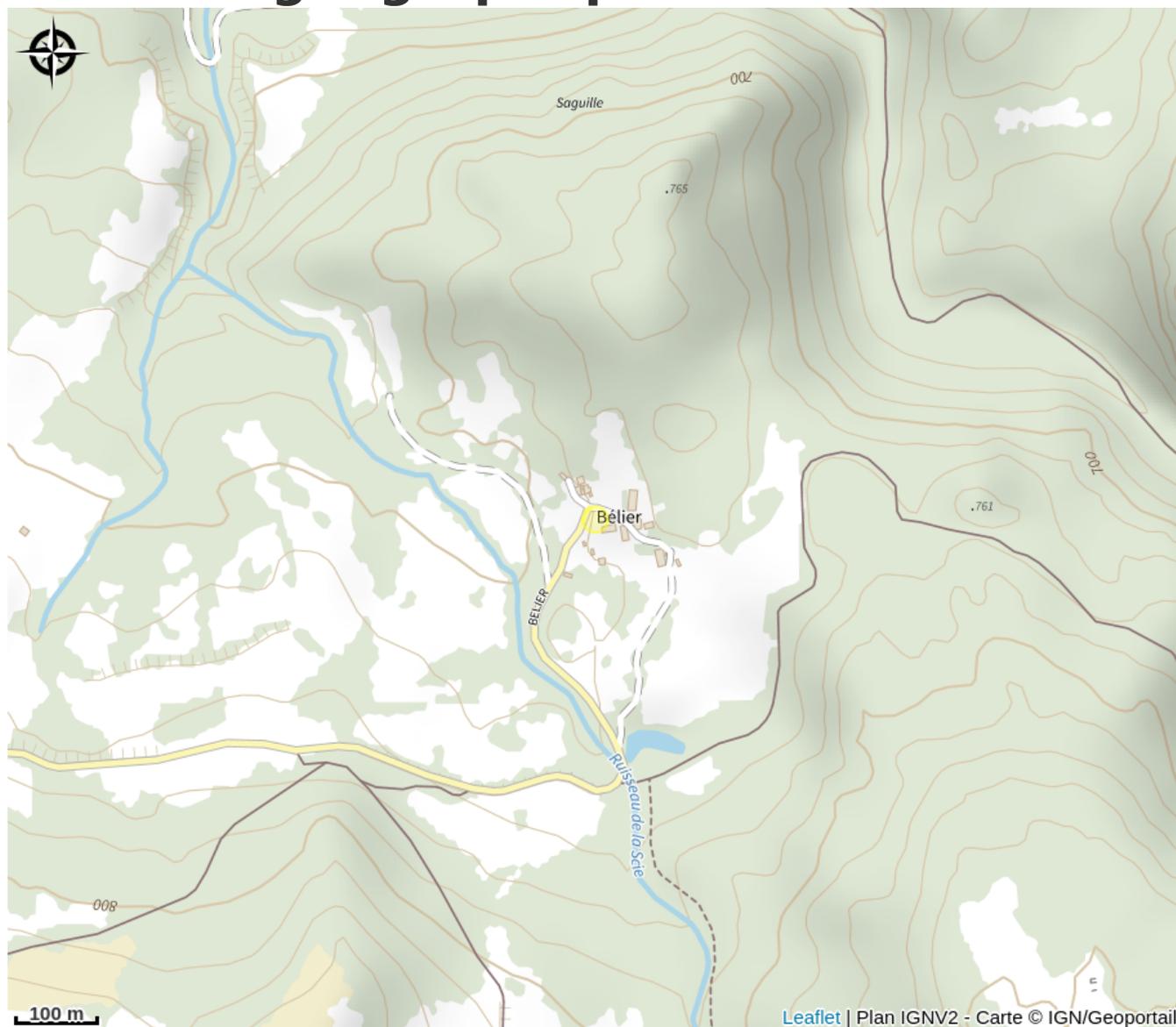
Description

Nous faisons partie de cette poignée d'éleveurs qui perpétuent ce savoir-faire ancestral et valeureux. Vous pourrez découvrir une conduite de travail bien spécifique à la salers, que vous ne trouverez qu'en Auvergne. La salers a son caractère... ! Alors ça vous dit ?

Ouvert de 9h à 12h et de 17h à 20h du mardi au dimanche.

Pour les visites nous consulter en amont. Pour en savoir plus, visitez notre page Facebook ou notre site Internet.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert tous les jours sauf le lundi.

De 9h à 12h et de 17h à 20h. En revanche la période de traite s'effectue d'Avril à Novembre, le reste du temps, possibilité de déguster du fromage mais pas de voir la traite.

Tarifs:

Gratuit.

Tarif groupe à partir de 5 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit

Services:

Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Boutique, Visites gratuites, Retrait sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de tourisme Destination Haut Cantal le 10/01/2025

Contact

Clavières

15400 Saint-Étienne-de-Chomeil

Tél. 06 37 95 73 77

gaec.galvaing@laposte.net

<http://www.gaecgalvaingpereetfils.fr>