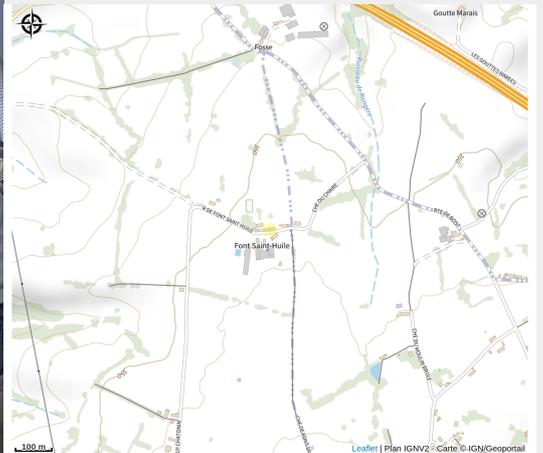


GAEC de la Font-Saint-Huile

Allier



Crédit photo : Fabrication du fromage Le Bézenet (OTINLB)



Depuis 1986, le GAEC de Font-Saint-Huile assure la vente de fromages à Bézenet et réalise lui-même ses produits, selon des techniques de fabrication artisanales. La vente se fait directement à la ferme, mais également sur les marchés locaux.

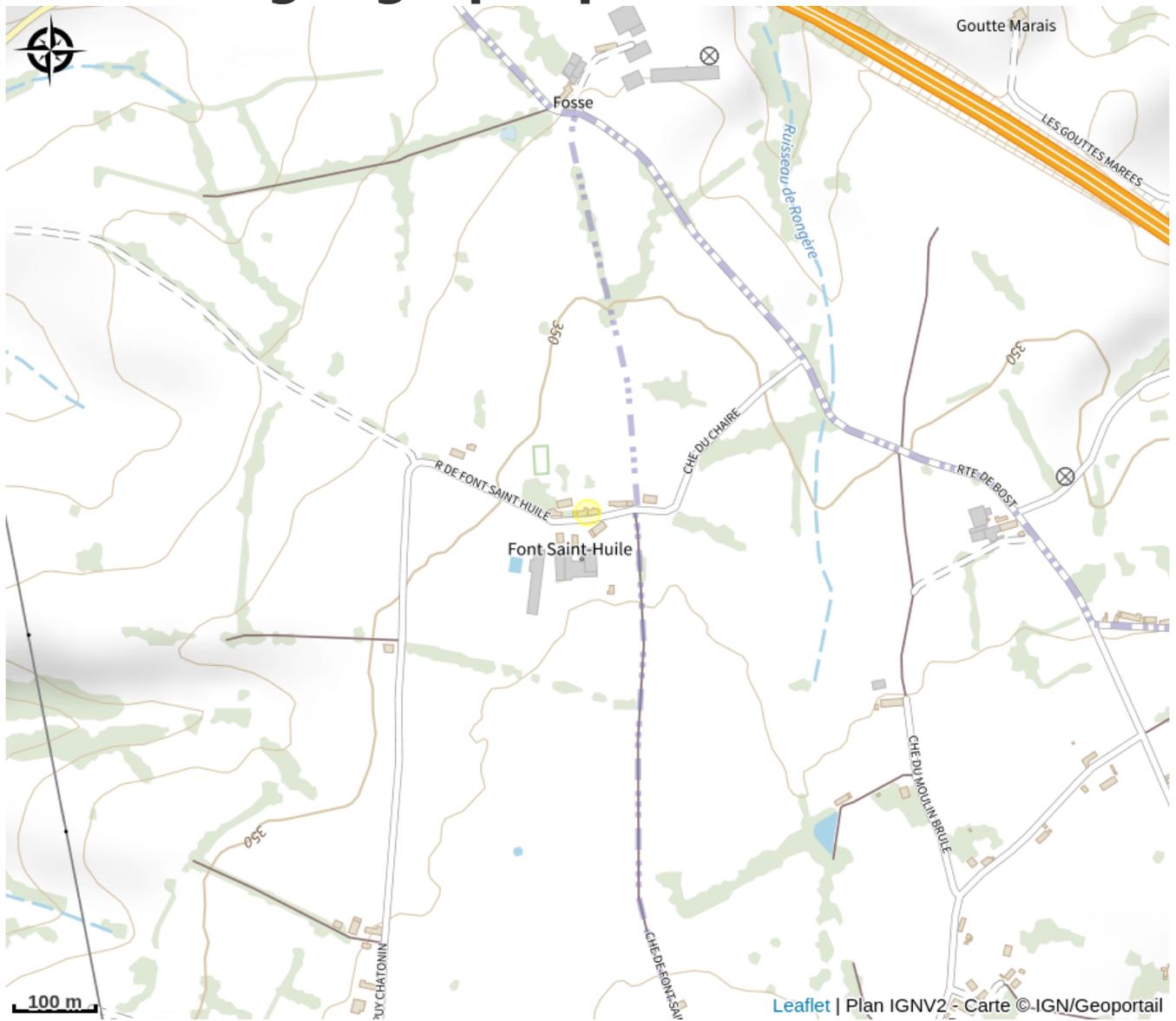
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Nous proposons la vente de fromages à Bézenet depuis plus de 30 ans et avons à cœur de faire découvrir aux consommateurs les spécialités de notre belle région. Le Bézenet, que nous fabriquons à la ferme, est un fromage à pâte souple, à base de lait de vache cru. Nous le proposons en affiné ou demi-sec, selon vos préférences. Réalisé dans l'Allier depuis les années 1970, il est peu connu en France. À la dégustation, il peut être assimilé à un reblochon ou à une tomme de Savoie.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024, tous les jours de 7h à 19h.
Contact 04 70 07 76 76.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal de Nérís-les-Bains le 24/01/2024

Contact

Lieu-dit Font-Saint-Huile
03170 Bézenet
Tél. 04 70 07 76 76
gaecfontsthuille@orange.fr