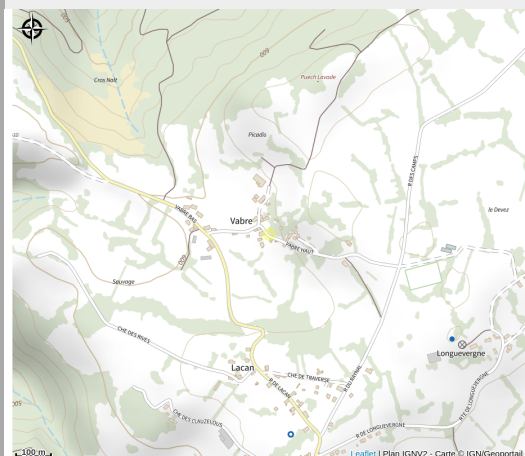


La Chèvrerie du Lac

Cantal



Crédit photo : La Chèvrerie du Lac (Jean Maury)



*Vente de fromages de chèvre fermiers.
Nous vous invitons à venir découvrir
notre savoir-faire directement à la ferme
ou à l'occasion d'une visite de ferme sur
réservation les mardis de juillet et
d'août à 10h30.*

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

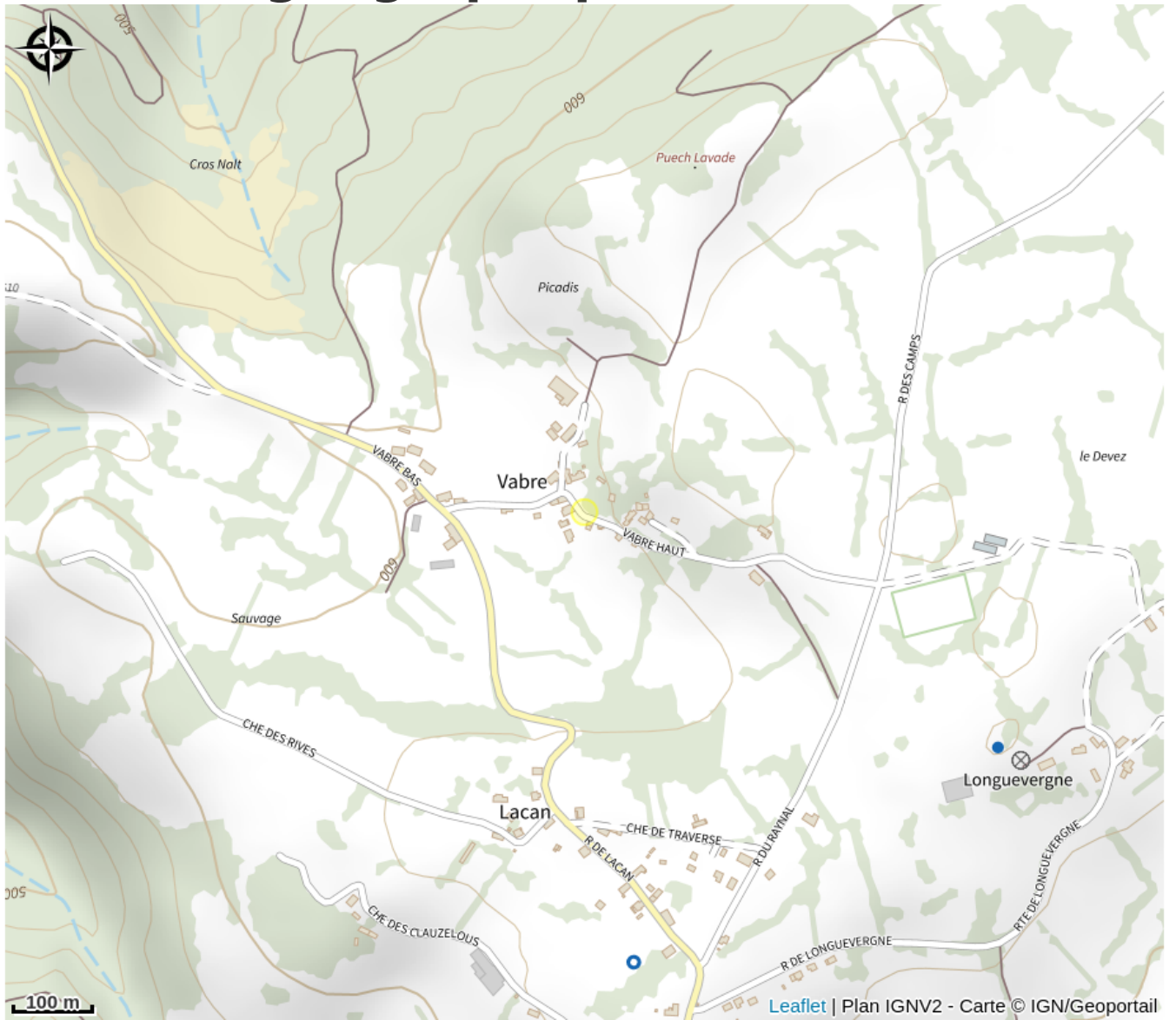
La Chèvrerie du Lac a vu le jour en 2023 dans le joli village fleuri d'Arnac, où nous élevons de manière traditionnelle un troupeau de 50 chèvres de race alpine.

L'herbe et le foin de nos prairies de moyenne montagne permettent à nos chèvres de produire un lait de qualité.

Notre savoir-faire traditionnel et notre ensemencement au lactosérum nous permettent de vous proposer des fromages avec une certaine typicité, grâce auxquels nous avons décroché le titre des Goudots d'or 2023 et la troisième place au concours des Fermiers d'or.

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 11h30, les dimanches de 8h30 à 11h et les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 17h30 à 19h.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Services:

Visites guidées

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de la Châtaigneraie Cantalienne le 12/04/2024

Contact

Vabre

15150 Arnac

Tél. 06 72 33 65 11

lachevreriedulac@gmail.com