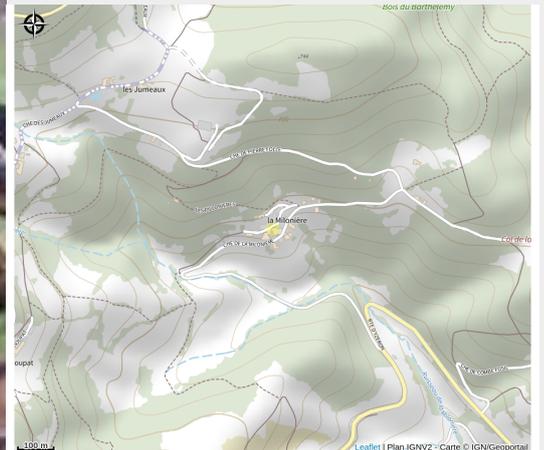


GAEC Ferme de la Milonière

Rhône



Crédit photo : Chèvres (Ferme la Milonière)



Nous produisons du fromage de chèvre en agriculture biologique à partir d'un troupeau de 110 chèvres dont nous respectons les cycles naturels.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Produits fermiers

Toute une gamme de fromages de chèvre : petit fromage lactique traditionnel (cabrion frais à sec affiné), fromage à pâte pressée, à pâte persillée, à croute lavée, brousse, yaourts et des nouveautés régulièrement... Il y en a pour tous les goûts !

Vente à la ferme du lundi au samedi, le matin de 9h à 12h.

Vente sur les marchés : place Carnot le mercredi après-midi de 15 h 00 à 19 h 00, Craponne le samedi matin.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours de 9h à 12h.

Services:

Vente à la propriété, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Destination Monts du Lyonnais le 22/11/2022

Contact

1185 chemin de la Milonière

69670 Vaugneray

Tél. 06 88 02 63 74

gaec.miloniere@outlook.fr

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/auvergnerhonealpes/rhone/vaugneray/ferme/ferme-de-la-miloniere/478573>