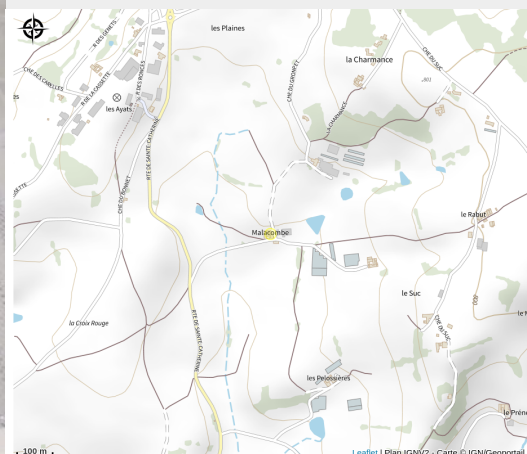


Chèvrerie de Malacombe

Rhône



Crédit photo : Les fromages (Chèvrerie de Malacombe)



Installé depuis 2016, Jérémy élève 70 chèvres dont une partie du lait permet la transformation en fromages. Les 26 hectares de terres lui permettent d'être autonome pour l'alimentation des animaux : paille, foin...
Vente à la ferme.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Fromages : du frais au sec. Nature; cendré; ail et herbes; tomate, ail et fines herbes, apéritif, pyramide, brique, double bleu, buche

Entremets vanille et chocolat (type flan) / Fromage blanc par 6 / Lait : 1L

La première qualité d'un fromage n'est autre que la qualité du lait dont il est composé en très grande partie. C'est pour cela que nous utilisons que des produits de qualité pour nourrir nos chèvres, nous avons proscrit de leur alimentation tous les produits à base d'huile de palme pour la matière grasse et nous avons opté pour de la graine de tournesol qui apporte une part de matière grasse et un petit goût noisette au fromage.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.
Sur commande / rendez vous.

Tarifs:

Participation libre.

Services:

Vente à la propriété, Visites gratuites, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Destination Monts du Lyonnais le 18/03/2022

Contact

285 chemin de Malacombe
69850 Saint-Martin-en-Haut
Tél. 06 10 88 72 98

lachevreriedemalacombe@orange.fr
<https://www.chevreriedemalacombe.fr/>