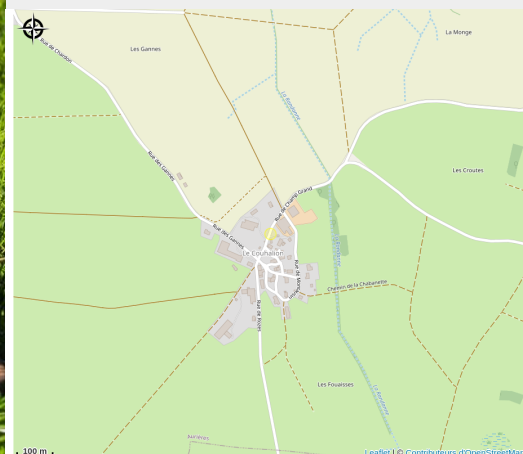


Ferme Chantaduc

PNR des Volcans d'Auvergne



Attribution : ferme chantaduc (GAEC CHANTADUC)



Nous sommes fiers de vous présenter
notre dernière création, fruit de notre
savoir-faire : Le P'tit Fermier
d'Auvergne.

Infos pratiques

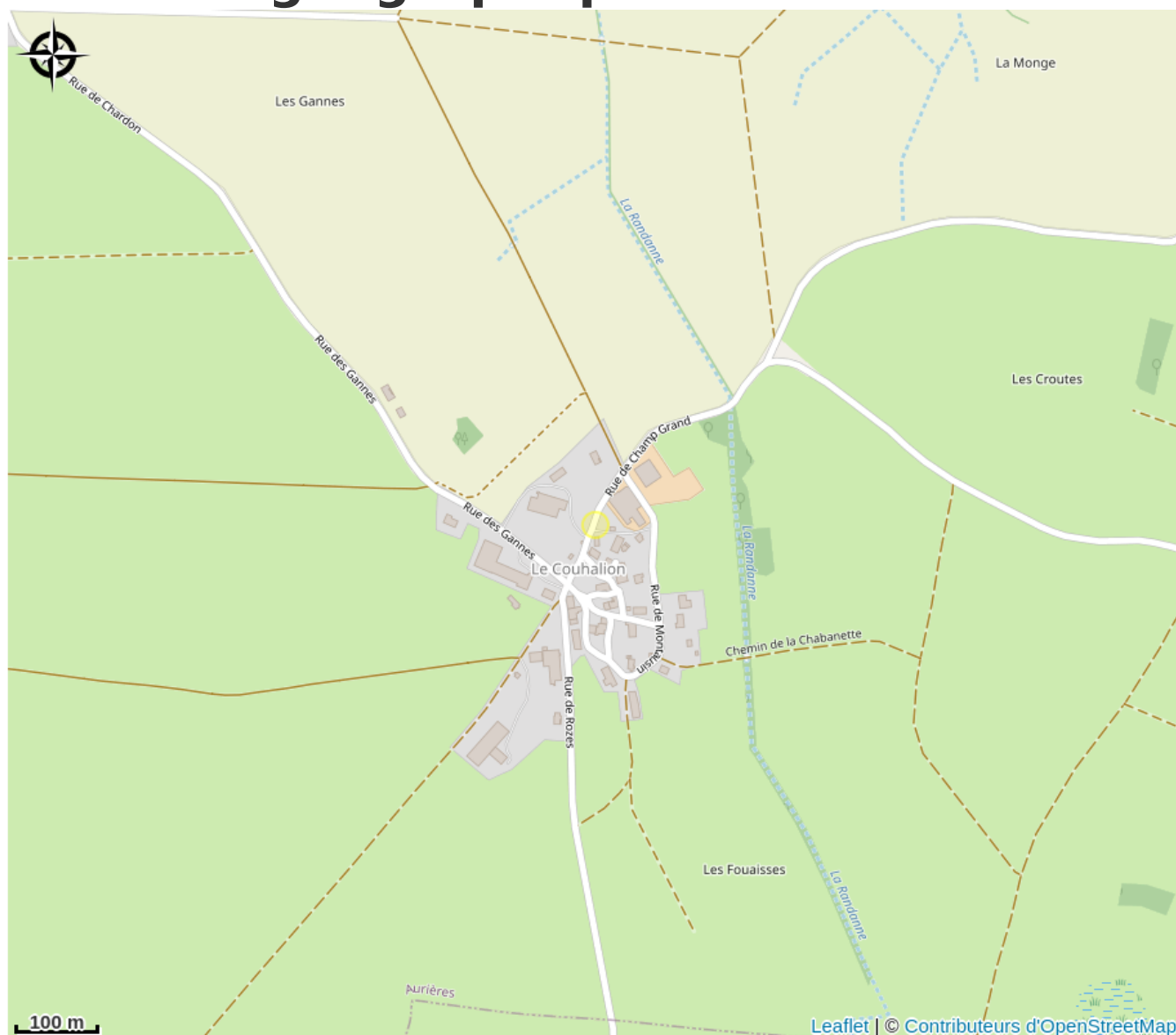
Catégorie : Producteurs

Description

Ce nouveau fromage est élaboré exclusivement à partir du lait entier de nos vaches, nourries à l'herbe fraîche de nos montagnes. Sa fabrication et son affinage sont entièrement réalisés à la ferme, garantissant une traçabilité et une saveur incomparables. Pensé pour le plaisir de tous, il est pasteurisé, ce qui le rend parfaitement sûr pour la consommation par les femmes enceintes. C'est une invitation à découvrir l'authenticité de notre terroir dans un fromage doux et onctueux, qui reflète la qualité de notre environnement et le soin que nous apportons à nos animaux.

Le P'tit Fermier d'Auvergne se distingue par sa polyvalence en cuisine. Il trouvera naturellement sa place sur un plateau de fromage pour conclure un repas en beauté. Mais ses qualités gustatives se révèlent aussi à la chaleur. Pour une dégustation fondante et réconfortante, il suffit de le passer au four pendant 15 minutes à 180 degrés. Il peut également être préparé au four à micro-ondes pour plus de rapidité, ou même au barbecue pour une touche estivale et grillée.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 du lundi au vendredi.
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h .

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Non visitable, Boutique

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Auvergne VolcanSancy le 01/06/2026

Contact

Le Couhalion
9 Rue de Montausin
63210 Aurières
Tél. 06 34 66 09 08
fromages@fermechantaduc.fr
<https://www.fermechantaduc.fr/>