

Coopérative laitière des Monts et Vallées de Savoie

Savoie



Crédit photo : Magasin de vente (OT PLA - L.Martin)



Visitez nos galeries extérieures en accès libre sur la fabrication de raclette et de tomme de montagne (avant 10h30). L'après-midi, un film sur l'Emmental de Savoie est diffusé. Toutes sortes de fromages locaux sont vendus à la boutique.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Ici, se trouve le site de fabrication de la raclette de Savoie (IGP) et de la tomme de montagne. Le lait est travaillé sans ensilage, ce qui permet de valoriser les appellations. La fabrication du fromage a lieu tous les jours le matin entre 4h et 10h30. L'accès à nos galeries est libre et situé en extérieur.

L'après-midi les visiteurs peuvent découvrir la salle de fabrication des fromages, les cuves et le matériel par cette même galerie extérieure.

L'après-midi (sauf dimanche) un film sur la fabrication de l'emmental de Savoie est visible sur simple réservation au préalable auprès de la coopérative.

Une boutique propose à la vente les fromages de sa production (emmental, raclette, tomme de montagne) ainsi qu'une grande variété de fromages régionaux.

La Raclette: La raclette fut inventée au Moyen-âge par des bergers. A l'époque, on parle de "fromage rôti" pour désigner ce plat qui consiste à faire fondre une demi-meule de fromage placée devant un feu de bois. Ce n'est qu'avec le temps que le nom de raclette apparut, en référence à l'action de racler la surface fondue du fromage pour la déposer sur des pommes de terre dans l'assiette. De forme ronde, croûte lisse de couleur orange foncé à brun, pâte souple caractérisée par une couleur jaune ivoire, goût franc et très parfumé.

La coopérative adhère au réseau La Route des Fromages de Savoie. (<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/sites-a-visiter/route-des-fromages-de-savoie.html>)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2022

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 15h30 à 19h.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Ouverture de 9h à 17h les 24/12 et 31/12.

Tarifs:

Forfait groupe adultes : 1 € (par personne pour la dégustation de fromages).

Gratuit pour les chauffeurs.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Accès autocar, Non visitable, Boutique, Documentation Touristique

Accès:

Sortie A43 direction "Pont de Beauvoisin", puis direction Avressieux.

Fiche mise à jour par Communauté de Communes Val Guiers le 27/03/2024

Contact

150 route de Saint-Genix-sur-Guiers

73240 Avressieux

Tél. 04 76 37 00 36

mag@fruitiere-guiers.fr

<http://www.fruitieres-chabert.com>