GAEC Le Piqueberle

Val de Ligne

Crédit : Le Piqueberle

Exploitation agricole familiale depuis trois générations. Producteur et affineur de fromages au lait cru de chèvre et de vache. Venez découvrir notre large gamme de fromages : lactique (divers affinages) et pâte pressée non cuite; confitures maison, vins

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Située à Sanilhac en haute Cévenne Ardéchoise Sud, la fromagerie "Le Piqueberle" fait partie d'une exploitation agricole familiale.
Nous vous proposons une large gamme de fromages fermiers au lait cru, grâce à notre troupeau de chèvres saanens et de nos vaches tarines, qui sans lui, nous ne pourrions pas vous proposer cette explosion de saveurs fromagères. Une grande diversité de goûts, de saveurs et de textures.
Ce savoir faire se transmet depuis 1988, perpétuant ainsi encore aujourd'hui, les fromages fabriqués d'antan sur la ferme.
Venez découvrir notre patrimoine, notre travail typiquement artisanal, nos recettes... il y en a pour tous les gourmets.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours de 16h à 19h.

Accès:
Le Fez

Fiche mise à jour par Office intercommunal du tourisme en Val de Ligne le 03/11/2023

Contact

Le Fez
07110 Sanilhac
Tél. 04 75 39 64 32
gaeclepiqueberle07@orange.fr