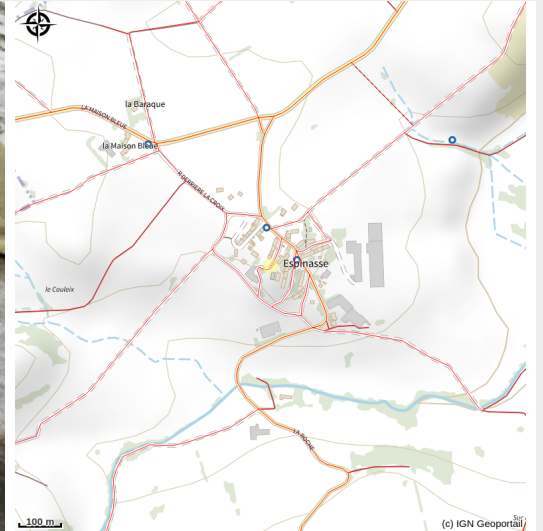


GAEC de la Ligulaire

Monts Dore



Crédit photo : Fromage Saint-Nectaire (GAEC de la Ligulaire)



Saint-Nectaire, Gaperon.

Infos pratiques

Catégorie : Produits et métiers
d'art

Catégorie : Produits

Description

Exploitation, située à 1000 m d'altitude compte 65 vaches laitières sur une surface de 80 ha.

Nous produisons annuellement 35 tonnes de Saint-Nectaire. Nous livrons notre lait en laiterie pendant une quinzaine d'années, et depuis 2006, nous avons choisi de fabriquer nos fromages St-Nectaire en blanc et de les vendre à un affineur.

En 2010, Aurélie Chabot s'associe avec ses parents, ce qui a permis de pérenniser l'exploitation et de l'ouvrir au public. Nous faisons de la vente directe à la ferme et affinons nous-mêmes une partie du Saint-Nectaire sur place.

C'est une satisfaction de suivre son produit de la fourche à la fourchette !

Crédit Photos : Henri Derus Photographie

Ouverture:

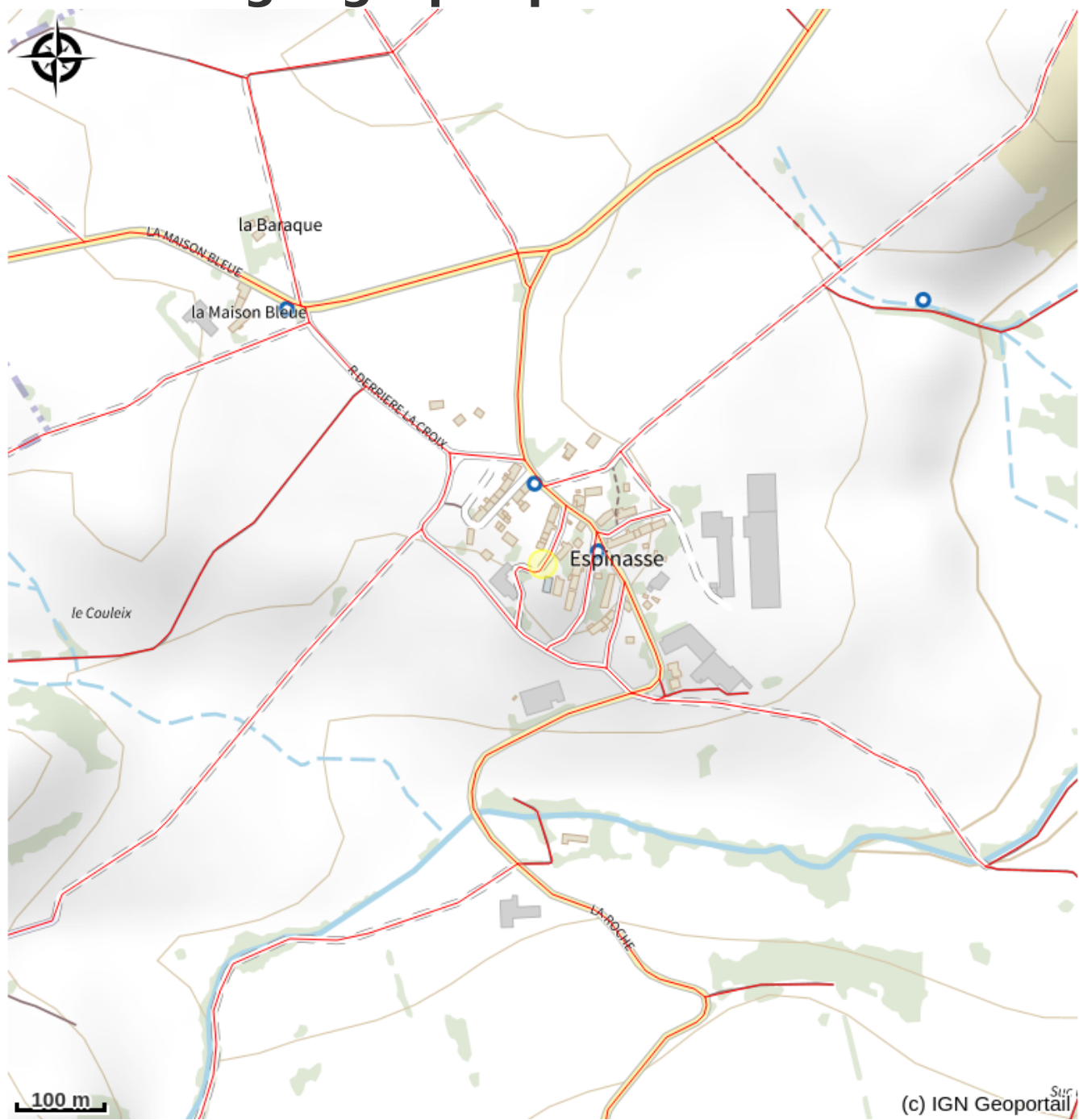
Toute l'année. Tous les jours

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h à 12h30 et de 16h à 18h.

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.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé le dimanche.

De 11h à 12h30 et de 16h à 18h

Fermé les jours fériés.

Label Tourisme et Handicap:

Non

Contact

Espinasse

63970 Saulzet-le-Froid

Tél. 04 73 79 31 32 / 06 67 44 29 08

Mail gaecdelaligulaire@hotmail.fr

Site web <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/auvergnerhonealpes/puy-de-dome/saulzet-le-froid/ferme/gaec-de-la-ligulaire/192926>