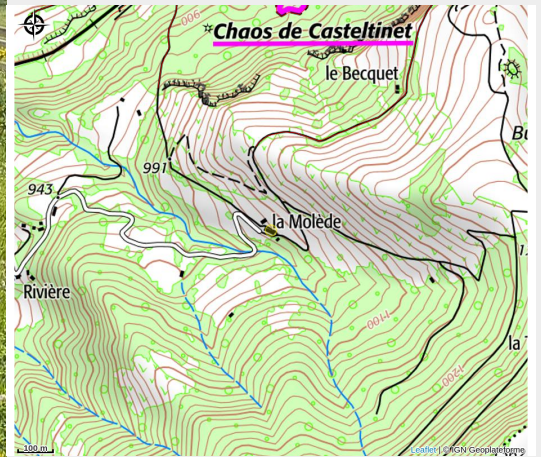


La Ferme de la Molède

Monts du Cantal



Crédit photo : Les brebis basco-béarnaises (crédits Alice Teylouni)



C'est au lieu dit "la Molède" au cœur d'une ferme traditionnelle dans la vallée de la Cère, à 1000m d'altitude, dans un décor naturel d'exception, qu'Alice et Hugo proposent la visite et la vente de leur production de fromages BIO de brebis au lait cru.

Infos pratiques

Catégorie : Produits et métiers d'art

Catégorie : Produits

Description

C'est dans la cave de la ferme traditionnelle cantalienne, construite en 1850, que s'affinent leurs fromages de brebis au lait cru.

Les brebis pâturent sur des prairies naturelles, ils traitent leurs brebis à la main et fabriquent le fromage de façon traditionnelle.

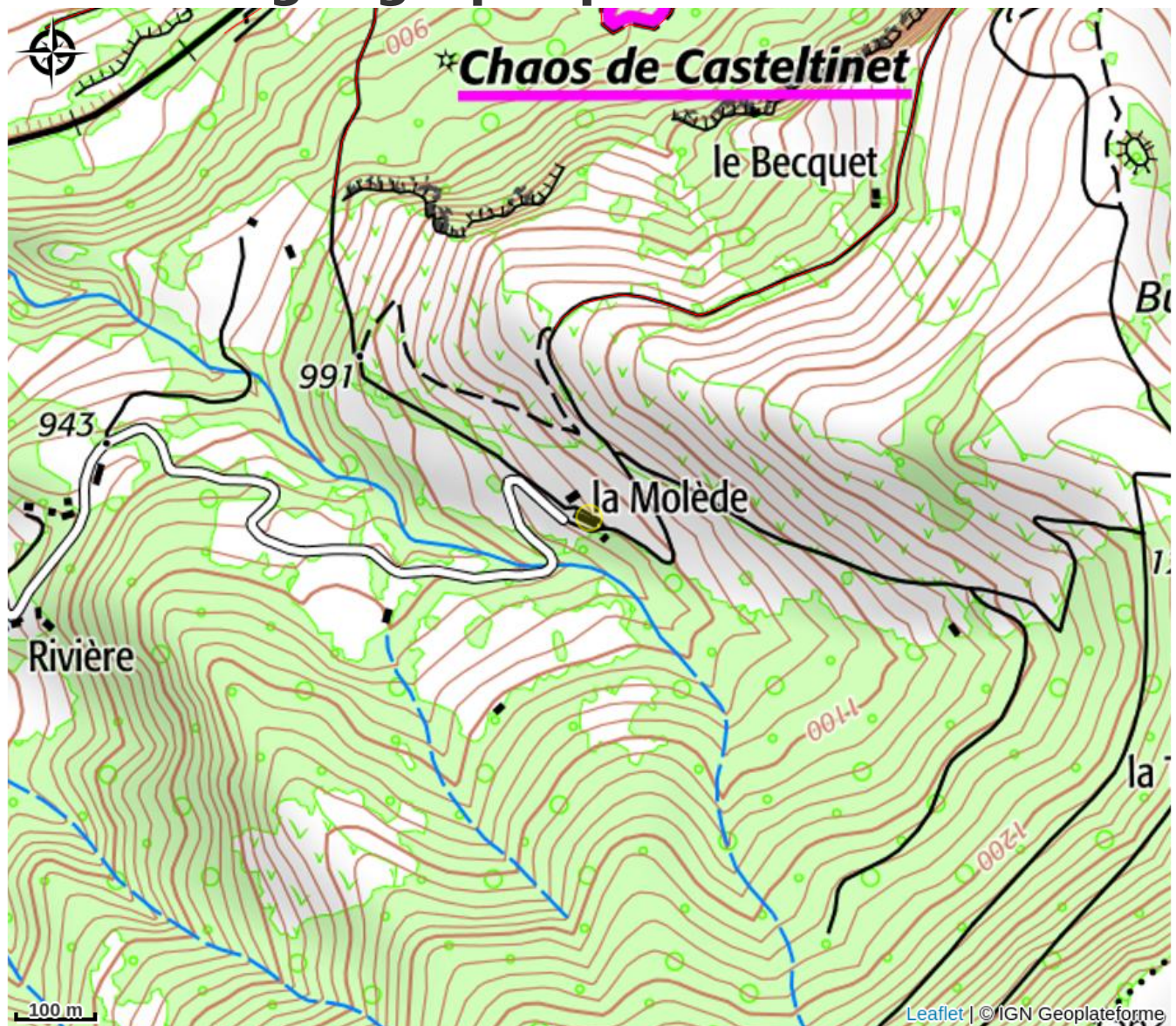
Visite de la ferme et vente de fromages entre 16h30 et 18h00 le jeudi.

Ouverture:

Du 10/02 au 31/08/2025

Ouverture le jeudi de 16h30 à 18h.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours de 16h30 à 18h30.
De 16h30 à 18h30.

Label Tourisme et Handicap:

Non

Contact

La Molède

La Molède

15800 Thiézac

Tél. 06 59 35 42 30 / 06 50 47 58 99

Mail alicedecoccola@gmail.com