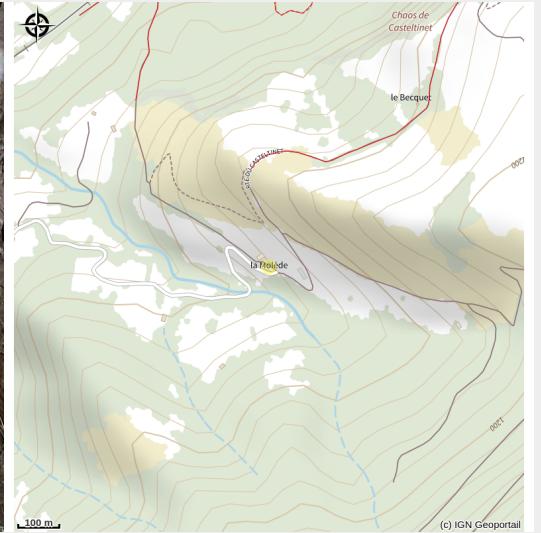


La Ferme de la Molède

Monts du Cantal



C'est au lieu dit "la Molède" 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 Bio de fromages de brebis au lait cru, au cœur d'une ferme traditionnelle.

Infos pratiques

Catégorie : Produits et métiers d'art

Catégorie : Produits

Description

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

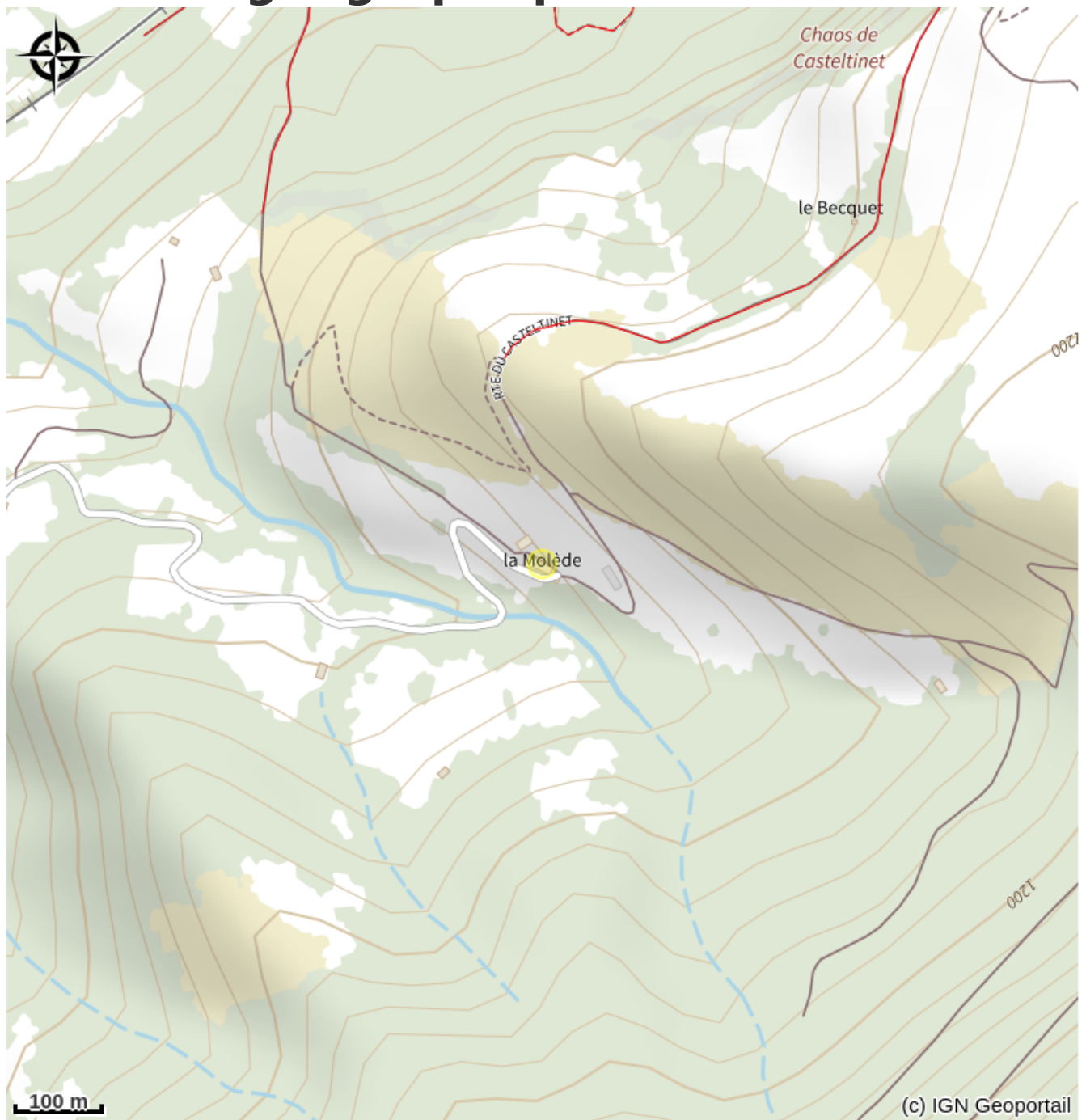
Les brebis pâturent sur des prairies naturelles.

Visite de la ferme et vente de fromages tous les jours de 16h30 à 18h30.

Ouverture:

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

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 / 07
71 46 62 87
Mail alicedecoccola@gmail.com