

Maison Marie Severac

Monts du Cantal



Créateur et affineur de petites tommes fermières (700 grs) de fromage issu de lait de vaches exclusivement de race SALERS, Le SALÉRAC est en vente à l'Épicerie Lauzet à Thiézac.

Infos pratiques

Catégorie : Produits et métiers d'art

Catégorie : Produits

Description

Nous proposons deux types d'affinages en cave sur planches en bois.

De trois à cinq mois d'affinage : belle pâte ocre marbrée, avec une croûte dorée et boutonnée. Son goût léger de noisette et fruité, rappelle la flore des hauts plateaux composée en particulier de réglisse.

Plus de 6 mois d'affinage : derrière une jolie croûte se cache une pâte dense et compacte. C'est à ce moment là de l'affinage que le SALERAC prend toute sa rondeur olfactive. Sa longueur en bouche délivre des arômes de café-caco torréfiés.

La tome « le Sénérac » élue Lauréate du concours best of 2023 Gourmet Sélection.

Pour vos livraisons : Maison Marie Severac et Chronofresh :<https://www.chronofresh.fr/fr/notre-blog/temoignage-maison-marie-severac>

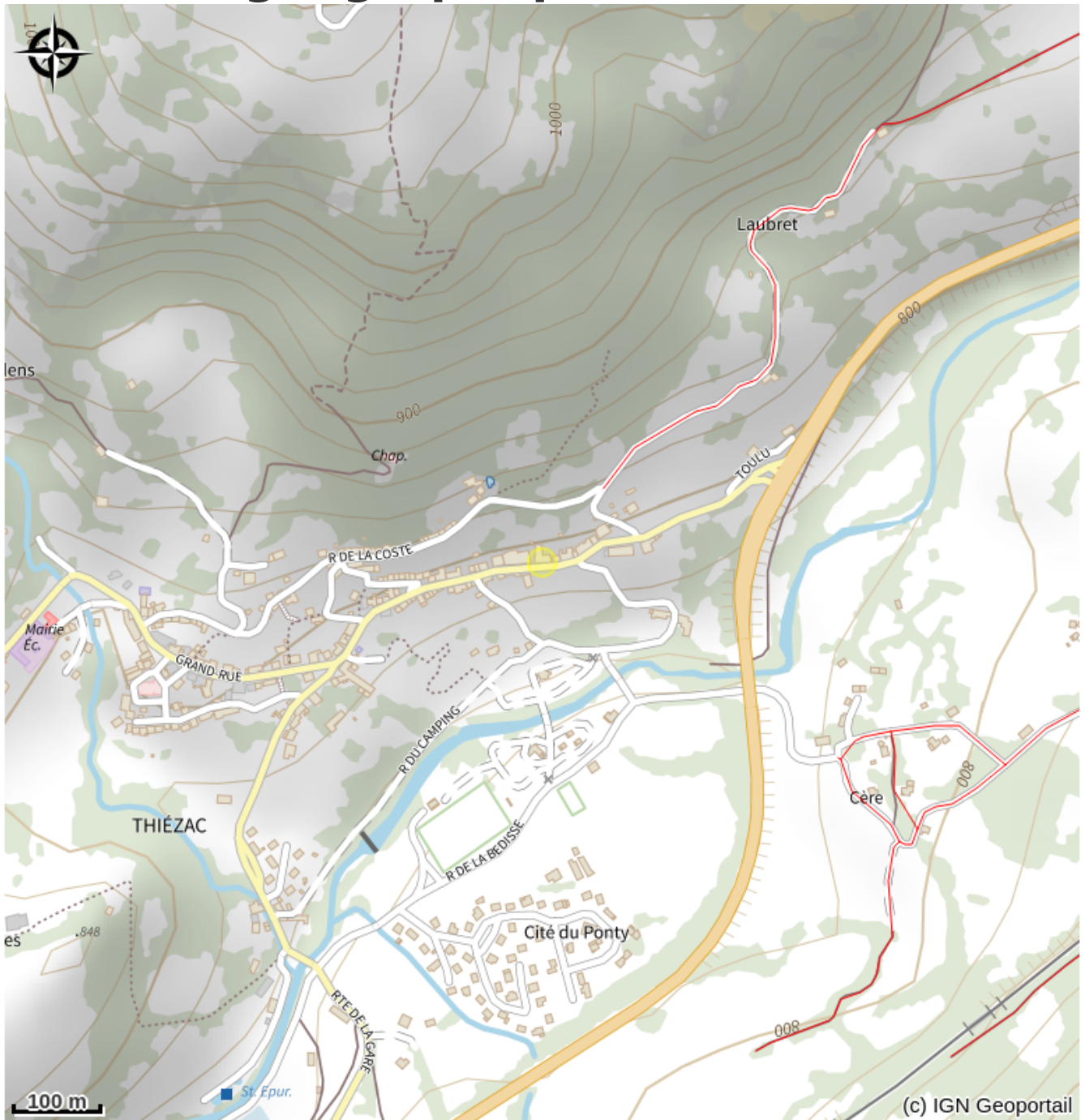
Ouverture:

Du 16/01 au 31/12/2024, tous les mercredis, jeudis et vendredis.

Visites de nos caves souterraines sur rdv, de 14h à 18h.

Groupe maximum 10 pers.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 15/02/2022 au 15/01/2023 de 14h à 18h.
Fermé lundi, jeudi et dimanche.

Label Tourisme et Handicap:

Non

Contact

79 Grand rue

15800 Thiézac

Tél. 04 71 62 52 63

Mail

maisonmarieeverac@marieeverac.com

Site web <https://>

www.marieeverac.com/