Sophie Defourneaux

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Coup de coeur

Le petit village de Py et son cadre préservé.

Des fromages de chèvre savoureux qui respectent la saisonnalité.

Sophie est une jeune éleveuse de Chèvres en agriculture biologique installée dans la vallée de la Rotja, dans le petit village de Py. En partenariat avec la réserve naturelle, ces chèvres valorisent des zones de parcours, évitent la fermeture de certains milieux et permettent ainsi de maintenir la mosaïque végétale. Après les naissances, les chevreaux sont élevés sous la mère, La production de fromage se limite donc d’avril à fin octobre. Le cheptel est composé de chèvres de races roves croisées pyrénéennes et de chèvres de race pyrénéenne. Cette race locale est très rustique et adaptée au relief catalan. Son lait, très riche est de fait très adapté à la transformation laitière. Fabriquer sur la ferme, ses fromages au lait cru, sont vendus directement sur la fromagerie.

Caractéristiques

Vente à la fromagerie d'avril à octobre de 10h30 à12h 7j/7

Nous parlons
Français

Visite de l'entreprise possible
oui

Contact

Sophie Defourneaux

Adresse

Fromagerie
8 cami de la farga
66360
Py
06 25 59 31 76
sophiedefourneaux66@gmail.com
Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s’étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d’une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de

paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d’altitude.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué sophiedefourneaux66@gmail.com

▼ CAPTCHA

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Get new captcha!

Enviar