La Ferme Fromagère de Suscinio

- Activités, loisirs et découvertes
- Activités et balades accompagnées

Située au-dessus du château de Suscinio, la ferme fromagère transforme quotidiennement le lait de petites vaches bretonnes pie noire (vaches de race locale). Ils produisent la célèbre Tome de Rhuys. La Tome de Rhuys est un fromage au lait entier fabriqué sur la ferme avec du lait chaud de la traite du jour. Elle prend naturellement une large place sur les tables en Bretagne et principalement sur la Presqu'île où elle est devenue une tradition culinaire.

Isabelle et Gurvan BOURVELLEC proposent de faire découvrir leur élevage et toutes les étapes de la fabrication du fromage, de la traite des vaches à l'affinage. Il est également possible d'assister à la traite journalière. Pour consulter les jours et les horaires de fabrication, visitez le site internet : www.tomederhuys.fr

Caractéristiques

Nous parlons
Français
Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
La Ferme Fromagère de Suscinio

Contact

Isabelle et Gurvan BOURVELLEC
06 60 73 59 12
tomederhuys@orange.fr
Parc

Situé sur la façade atlantique armoricaine, le golfe du Morbihan («Mor-bihan» = « petite mer en breton ») correspond à une dépression littorale, reliée à l'océan par un étroit goulet et constellée de nombreuses îles.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

▼ 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