## La Chèvrerie de Mondély

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers







Coup de coeur

Découvrez l'"écorce"! Nous avons créé une petite tomme entourée d'une écorce naturelle d'épicéa qui donne à la pâte une saveur boisée... Comme tout produit de saison, cette tommette n'est disponible qu'au printemps et à l'automne.

Perchée au sommet de la colline dominant le lac, à quelques 400 mètres d'altitude, la chèvrerie de Mondély est une ferme familiale qui, après trente ans d'existence, voit s'installer la deuxième génération de fromagers fermiers travaillant en agriculture biologique depuis plus de 15 ans.

Nos 105 chèvres alpines pâturent toute l'année sur les prairies naturelles du piémont pyrénéen. Tout leur lait est transformé dans notre fromagerie visitable, en tomme des Pyrénées qui s'affine doucement dans notre cave pendant trois mois pour en exhaler toute sa flaveur. Découvrez aussi nos "crotiins", à déguster frais, demi-affinés ou secs, selon vos goûts!



## Caractéristiques

Vente directe à la ferme, tous les jours de mars à décembre de 10h à midi et de 14h à 19h

Nous parlons Anglais Français Nous suivre

Plus d'informations sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises

## **Contact**

Eric WYON Sébastien WYON 05 61 64 54 06 mondely.chevre@orange.fr

## **Adresse**

La Pla de la Borde 09240 La Bastide-de-Sérou 05 61 64 54 06 mondely.chevre@orange.fr Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



¿Cuál es el código de la imagen?

Allegeoises
Nous écrire
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirmar correo electrónico
Téléphone
Message
Courriel marqué mondely.chevre@orange.fr
САРТСНА
4 15 W2 V

Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

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

Enviar