

## La Chèvrerie de Mondély

**Parc** : Pyrénées Ariégeoises

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 saveur. Découvrez aussi nos "croitiins", à déguster frais, demi-affinés ou secs, selon vos goûts!



### 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 tomlette n'est disponible qu'au printemps et à l'automne.

### Nous parlons:

Anglais

Français

### Horaires:

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

### Site internet :

[Plus d'informations sur le site du Parc des Pyrénées Ariégeoises](#)<sup>[1]</sup>

#### Bénéficiaires de la

##### ▼ marque

Eric

WYON

Sébastien

WYON

##### ▼ Nous écrire

Message

Soumettre



**Source URL:** <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/la-chevrie-de-mondely>

**Liens**

[1] <http://www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/producteur-pnr/100/pnr-marque-parc>