

La Ferme fromagère de Suscinio

Parc : Golfe du Morbihan

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 Gurban 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 ^[1]

Nous parlons:

Français

Visite de l'entreprise possible:

Oui

Site internet :

[La Ferme fromagère de Suscinio](#) ^[1]

Bénéficiaires de la

▼ marque

Isabelle et Gurban
BOURVELLEC

▼ Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Téléphone

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Message

tomederhuys@orange.fr

Soumettre



Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/la-ferme-fromagere-de-suscinio>

Liens

[1] <http://www.tomederhuys.fr>