

Terra Cabra, de la chèvre au picodon

Parc : Monts
d'Ardèche

Terra Cabra vous invite à partager les secrets de la fabrication du fromage de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée "Picodon". Situé en mezzanine des locaux de l'atelier d'affinage Peytot, Terra Cabra est un espace muséographique à la fois technique et passionnant pour découvrir le travail de chevrier et d'affineur.

Films, ateliers pédagogiques, fiches techniques et visite des salles d'affinage et de la cave, 40 min pour apprendre, se détendre et déguster !

Venez partager notre passion pour comprendre pourquoi et comment un petit fromage de chèvre peut, grâce à beaucoup de soins et d'attention, régaler les papilles et les yeux des petits et des grands.

Horaires:

Du 1er avril au 30 septembre : du lundi au samedi de 7h30 à 12h et de 15h30 à 18h.

Du 1er octobre au 31 mars : du lundi au samedi de 7h30 à 12h.

Site internet :

www.terracobra.com ^[1]

▼ [Nous écrire](#)

Nom
Prénom
Courriel
Téléphone
Adresse
Code postal
Ville
Pays
Message
apffaam@gmail.com



Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/terra-cabra-de-la-chevre-au-picodon>

Liens

[1] <http://www.terrabra.com>