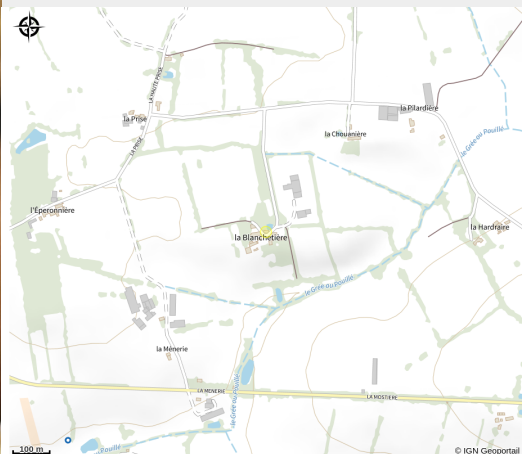
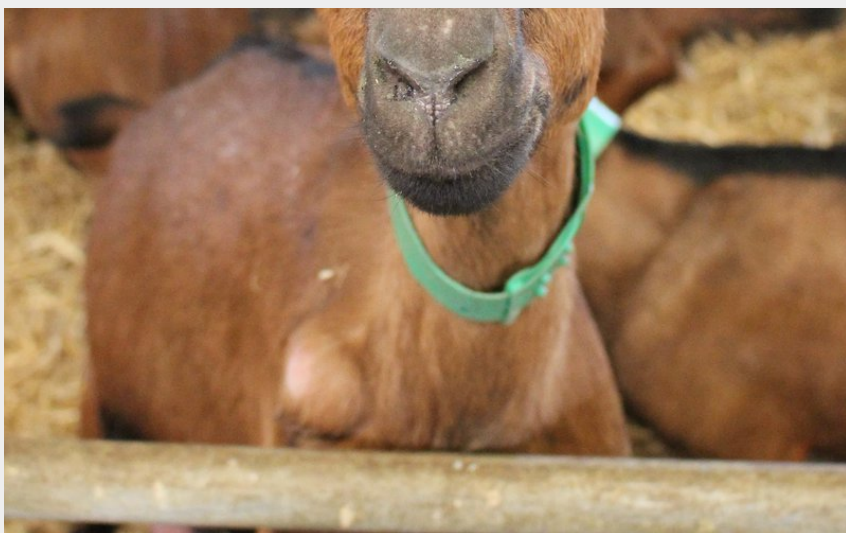


Ferme de la Blanchetière



Crédit photo : (© Ferme-de-la-blanchetiere)

Découvrez les fromages et laitages bio fabriqués à partir du lait des chèvres de la ferme. Des produits artisanaux, moulé à la louche, dans le respect de la tradition fermière et des animaux.

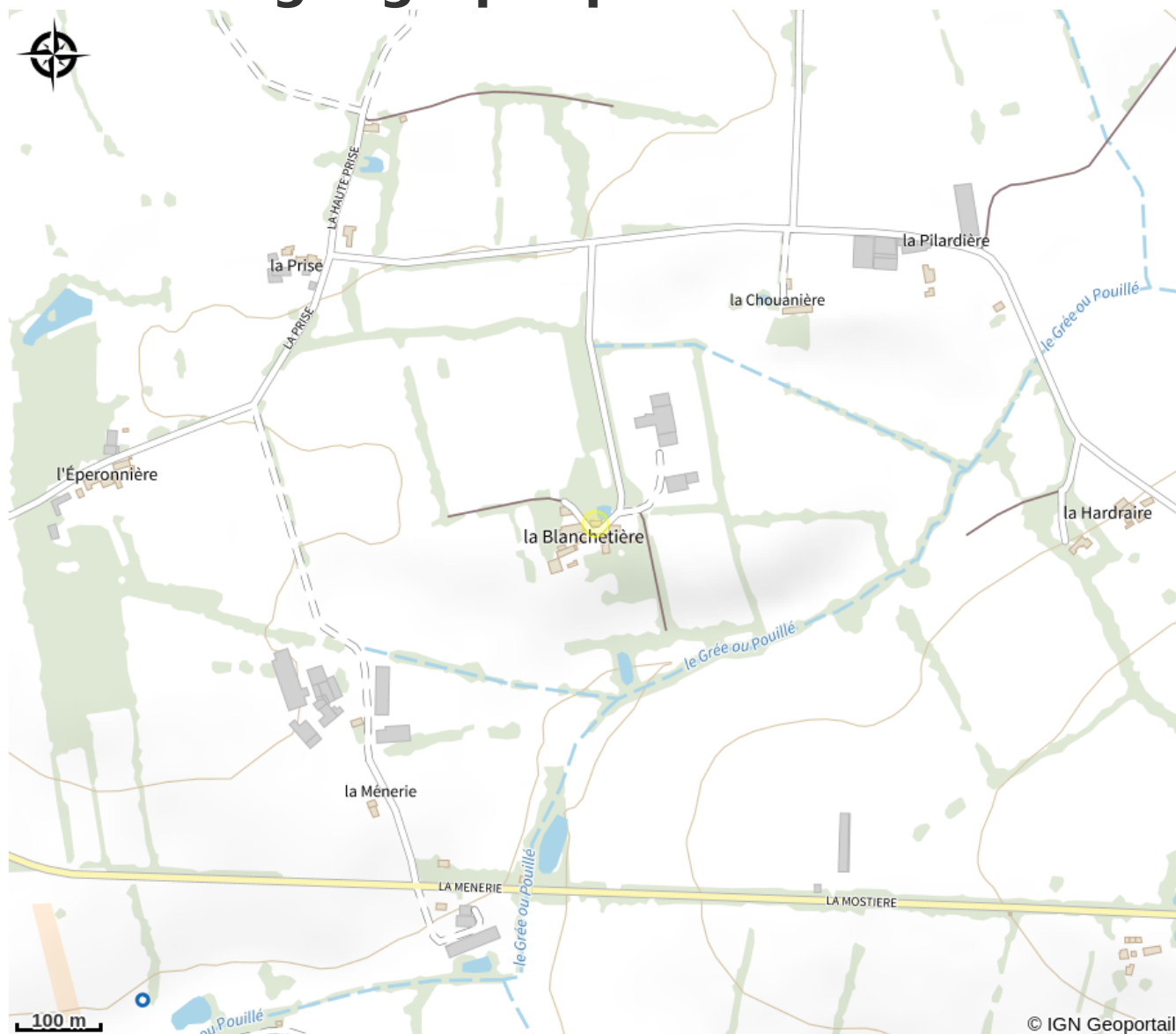
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Découvrez les fromages fabriqués à partir de lait de chèvre : lait, yaourt, fromage blanc et faisselle, fromages frais et affinés au lait cru, tommes nature ou aux herbes... Tous les produits sont élaborés dans la fromagerie de la ferme, moulé à la louche, dans le respect de la tradition fermière. Les chèvres sont élevées à la ferme avec respect et bienveillance, en pâturage dès que cela est possible, et les produits de la ferme sont labellisés bio depuis début 2022. Ventes à la ferme du mardi au samedi de 9h à 11h et le vendredi en même temps que le marché du maraîcher Pot'ager Prosper, de 15h à 19h30. Retrouvez les produits sur plusieurs marchés : - Mardi matin : Saint-Sébastien-sur-Loire - Mercredi et samedi matin : Angers (La Fayette) - Jeudi matin : Ancenis-Saint-Géréon - Vendredi matin : La Chapelle-sur-Erdre - Dimanche matin : Vallet

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

La Blanchetière

Belligné

44370 LOIREAUXENCE

chevres.blanchetiere@orange.fr

<http://www.lablanchetiere.fr>