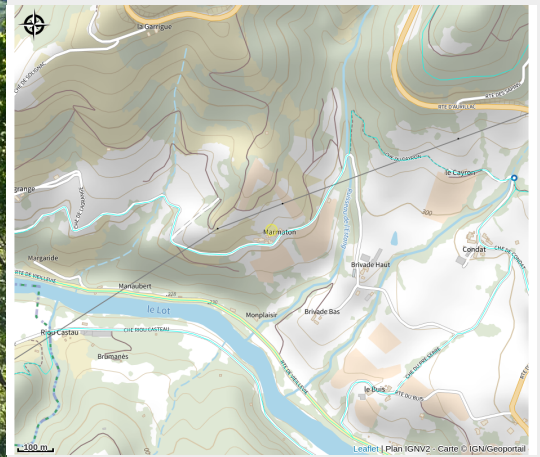


Fromages de chèvres du Rove et de brebis corses

PNR_AUBRAC



Crédit : Fromages de chèvres du Rove et de brebis corses (OT Terres d'Aveyron)



Elevage traditionnel de chèvres du Rove et de brebis corses. Vente d'avril à octobre sur les marchés d'Entraygues le vendredi matin et de Rodez le samedi matin, marché de pays l'été à Entraygues le mercredi soir.

Infos pratiques

Catégorie : À faire

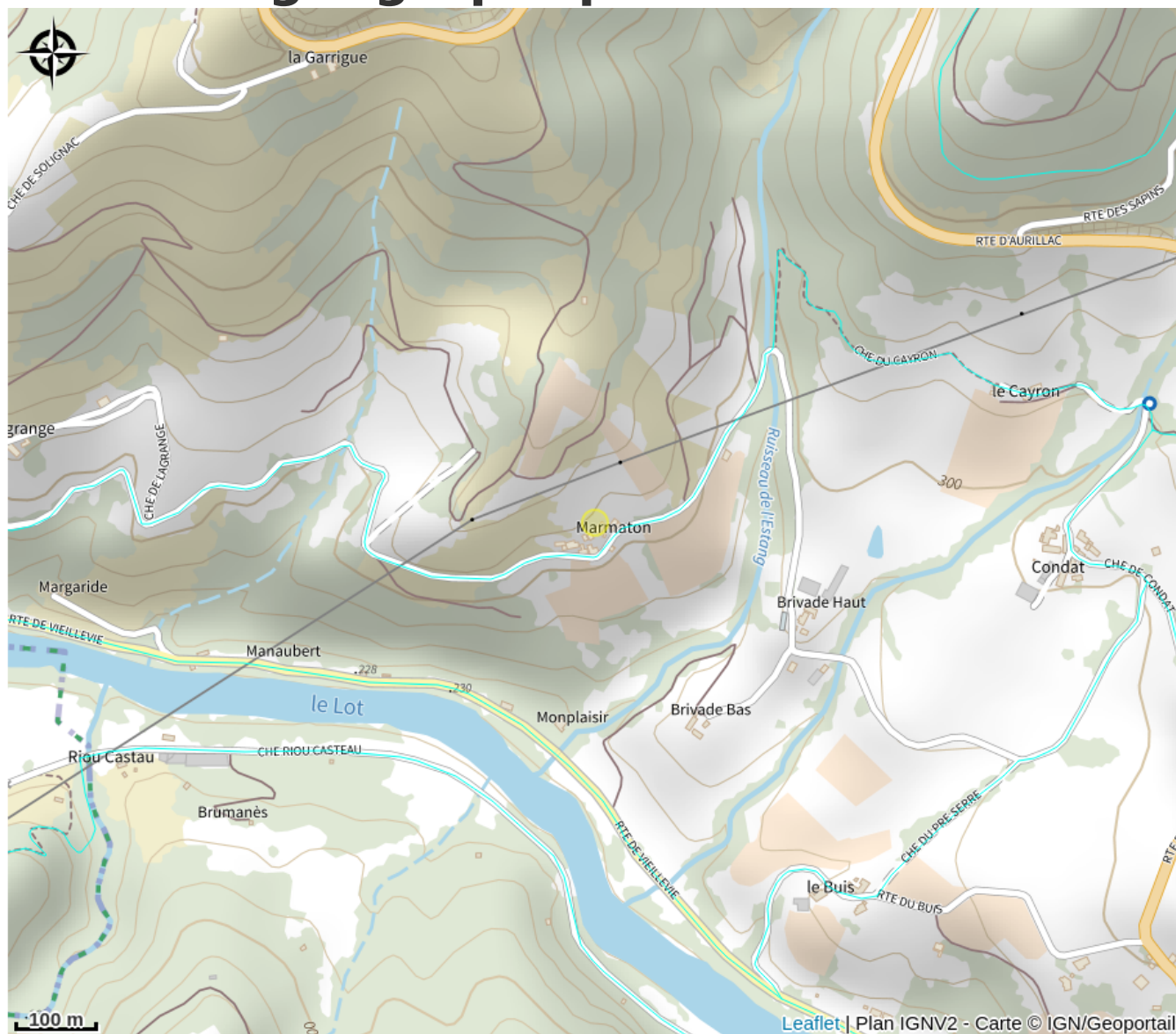
Description

Fromage de chèvres et de brebis, agneau et chevreau sous vide sur commande en colis ou au détail en saison (printemps), conserves (chevreau à l'oseille, curry d'agneau, pâtés...)

La chèvre du Rove, cette race à petit effectif, est originaire du village du Rove, près de Marseille. Elle surprend par ses oreilles, naturellement 'cassées', ses grandes cornes, sa robe brune ou rouge et son caractère rustique. La brebis corse est également une race rustique, bonne marcheuse. Sur les coteaux ensoleillés de la Vallée du Lot, nos bêtes pâturent toute l'année une végétation diversifiée, souvent aromatique, composée de bruyère, callune, genêt, ronce, tanaïs, achillée et graminées. Le lait, issu d'une traite manuelle, est transformé de façon traditionnelle dans le respect des normes en vigueur.

saison de vente : avril à octobre.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par OT Terres d'Aveyron le 27/10/2021

Contact

La Borie de Banroques
12140 ENTRAYGUES-SUR-TRUYERE