

Tartinette des Aveyronnais Souyris

Des falaises de Roquefort au Rougier



Crédit : Tartinette des Aveyronnais Souyris (OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE ROQUEFORT ET DU ST-AFFRICAIN)

Fromage au bleu de vaches et de brebis, pour la cuisine ou en toast pour les apéros.

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Originaire d'une famille aveyronnaise du plateau du Larzac, Daniel Souyris, accompagné activement par sa petite famille, lance en 2019 à Saint-Rome-de-Cernon **la Tartinette des Aveyronnais**. Située entre le célèbre Viaduc de Millau et les Caves de Roquefort, cette création unique associe bleu de vache et de brebis, sublimé par un mélange d'herbes, d'épices ou de fruits. Conçue pour l'apéritif, la cuisine ou simplement comme fromage, elle est élaborée sans conservateurs ni colorants, avec un conditionnement manuel soigné à chaque étape de sa fabrication.

Distribué en Aveyron et en Lozère dans des boutiques à taille humaine.

En 2021, création de sels aromatisés pour les grillades (ail, thym, genièvre, poivre, cèpes et bolets et l'authentique et unique sel au Roquefort AOP).

Fin 2021, je vous propose le meilleur de l'Aveyron en vente en ligne, issu d'une production française et artisanale : charcuterie, fromage, boissons Et sans oublier les produits **Tartinette des Aveyronnais**.

Vente (Super U), (Intermarché) => St Affrique et Millau

(Spar) la Cavalerie.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME PAYS DU ROQUEFORT le 26/11/2025

Contact

12490 SAINT-ROME-DE-CERNON

souyrisds@gmail.com