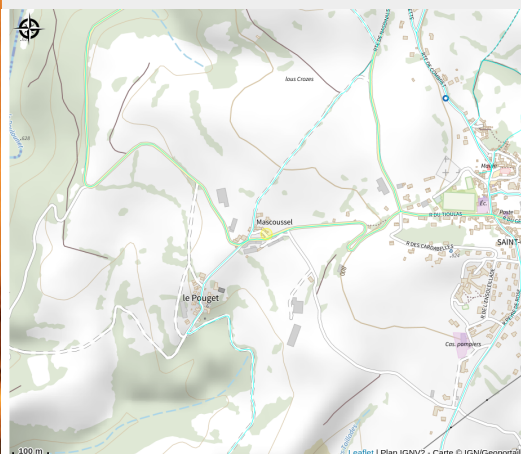


SAVEUR LOZÈRE

PNR_AUBRAC



Crédit : Saveur Lozère (Saveur lozère)



Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Fromages "Saveur Lozère", goûtez la Lozère autrement. Des tommes généreuses à partager à tout moment de la journée. "Le fondant", doux onctueux, apprécié par le plus jeune comme le plus ancien, il sera votre bon copain de tous les instants. "Le paysan", sa flore caractéristique lui donne un caractère taquin, toujours prêt à vous surprendre. C'est l'enfant rebelle de nos fromages. "L'affiné", après un affinage de 6 à 10 mois, il vous assure avec son équilibre entre finesse et fruité. Son honnêteté de texture et goût vous donnera envie de le consommer sans faim. "Le gourmand", un passage en cave chaude vous offre un grain de caséine inimitable, et lui donne un goût bien à lui. Il saura mettre son grain de sel dans votre plateau de fromages. Retrouvez dans nos fromages l'expression de la nature préservée et respectée de La Lozère. 100% vaches brunes - 100% lait entier - 100% collectif - 100% non OGM

A detailed topographic map of the Mascoussel area. The map features brown contour lines indicating elevation, with labels such as 608, 628, and 700. A network of roads is shown, including the Rte de Masblanls, Rte de Combrét, R du Tioulas, R des Cardabelles, R de l'Ensoleillade, and R du Repe Rose. Several buildings are depicted, with labels for 'le Pouget', 'Mascoussel', 'Cas. pompiers', and 'SAINT-C'. A blue dot marks a specific location near the center of the map. A scale bar at the bottom left indicates 100 meters. The map is sourced from Leaflet | Plan IGNV2 - Carte © IGN/Geoportail.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèques bancaires et postaux, Espèces

Fiche mise à jour le 05/02/2026

Contact

Mascoussel
48340 SAINT-GERMAIN-DU-TEIL
vincent.julhan@orange.fr
<http://www.saveur-lozere.fr>