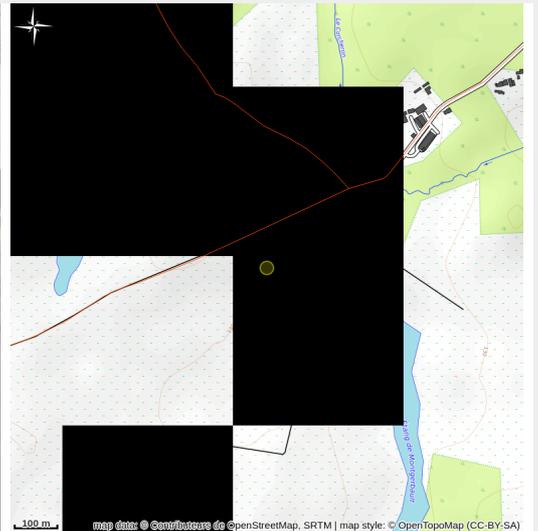


# Fromagerie E. Rérolle

L'Anglin



Crédit photo : Fromagerie E. Rérolle\_1 (ACAP)

## Infos pratiques

Categorie : Services et Produits  
Locaux

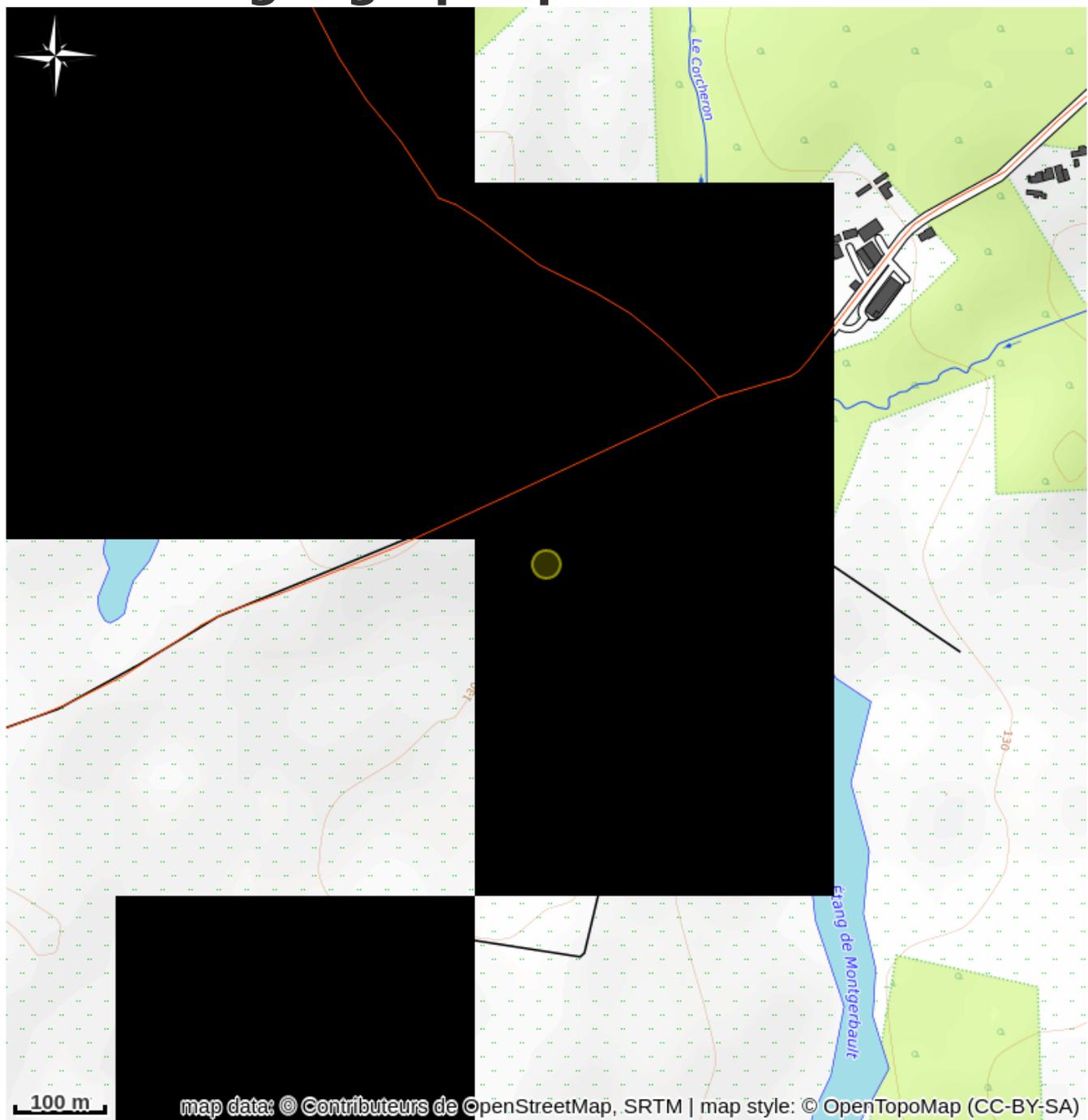
Type d'usage : Dégustations (tous  
produits)

# Description

Nous produisons et transformons la totalité de la production laitière de nos 40 chèvres alpines nourries avec nos fourrages produits sur l'exploitation de 18 ha de prairies naturelles. Nous achetons également du lait à un ami producteur. Nous n'utilisons aucun produit pesticide, ni engrais, ni antibiotiques sur les chèvres. Le complément alimentaire des chèvres est un mélange de matières premières sans OGM.

Nous vous proposons une large gamme de fromages pur chèvre au lait cru, fabriqués et affinés à la ferme, cendrés ou naturels : pyramides, bûches, bûchettes, camembiques, ovales, feuillus, cœurs, chabis, liglets, crottins, mini-pyramides, dés apéritifs, cabécous, fromages frais nature, fromages frais aux fines herbes.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

### Adresse :

Le Pré de la Font  
LIGLET  
+33 6 15 75 32 85

[Page Facebook](#)

[emmanuelrerolle@yahoo.fr](mailto:emmanuelrerolle@yahoo.fr)

<http://www.fromagesrerolle.fr>