

Nos Produits sur commande



Le Greuil



C'est le produit du lait chauffé à 95°, égoutté dans un torchon.

A consommer salé avec ail et ciboulette ou sucré avec du miel par exemple.

Sur commande



Le caillé de brebis

Fromage frais

Sur commande

Tarifs

Le Pic d'Annie	19 € le Kg
en Cœur d'Annie	5 € pièce
Le Bouchon d'Annie	2 € pièce
en Cœur d'Annie	6,50 € pièce
Le Greuil	12 € le Kg
Le Caillé de brebis	1 € pièce

Nous contacter

Visite, dégustation, vente

Venez découvrir nos produits et notre savoir-faire.

Visite de la bergerie et cave
du mardi au dimanche de 10h à 12h
et le soir à partir de 18h

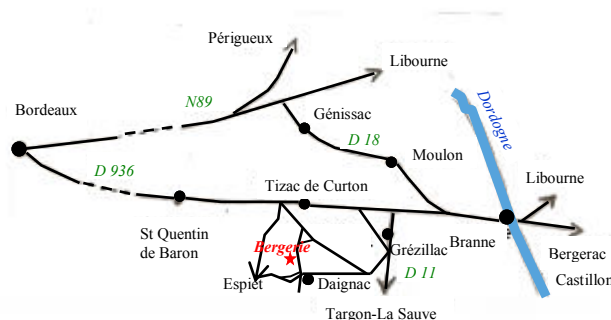
Accueil individuel ou en groupe

Parking, aire de pique-nique



Pour un meilleur accueil, réservez!

06.81.45.88.66



Coordonnées GPS: N. 44 80212 W. 0224895



Bergerie de Daignac



Transhumance dans la vallée d'Aspe l'été,
et pâturage dans les vignes
de l'Entre-Deux-Mers, à l'automne.



bergeriededaignac@orange.fr

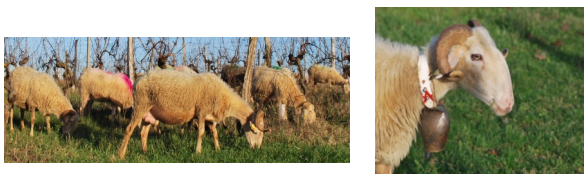
Annie Dreillard

06 81 45 88 66

Une bergerie en plein vignoble



Originnaire de la vallée d'Aspe dans les Pyrénées, notre famille pratique depuis plus de 50 ans la transhumance avec son troupeau de Basco-béarnaise, des montagnes à la Gironde



>D'octobre à juin, nos brebis pacagent tous les après-midi en Entre-deux-Mers.



Le soir, elles rentrent dans la bergerie, construite tout en bois pour le bien-être des animaux. Les agnelages ont lieu d'octobre à mars. Les traites se pratiquent matin et soir.

> De juin à octobre, elles transhument vers la vallée d'Aspe à Sarrance au pied du rocher d'Aran.

La fromagerie



Nos fromages sont élaborés traditionnellement avec le plus grand soin dans notre atelier de fabrication.



Ils sont ensuite moulés et placés dans notre ancienne carrière de pierre devenue notre cave d'affinage, de quelques semaines à plusieurs mois..



Nos Produits



Le Pic d'Annie
Tomme de brebis
de 5 et 2,5 Kg

Fabriqué avec le lait de 4 traites et affiné 3 à 4 mois en cave

Tomme des Pyrénées élaborée à Dagnac

Le Bouchon d'Annie



Fromage frais
de 50 g

Fabriqué avec le lait encore chaud de la traite, il a la saveur de l'herbe broutée dans l'après-midi.



Le Cœur d'Annie
Fromage frais
de 200 à 250 g

Même fabrication que le Bouchon d'Annie