

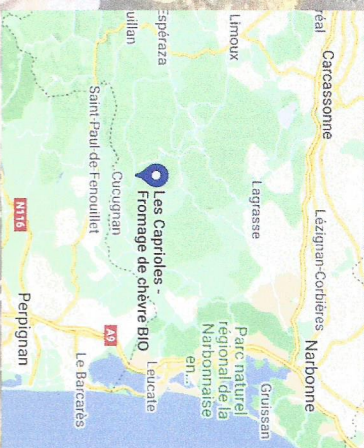
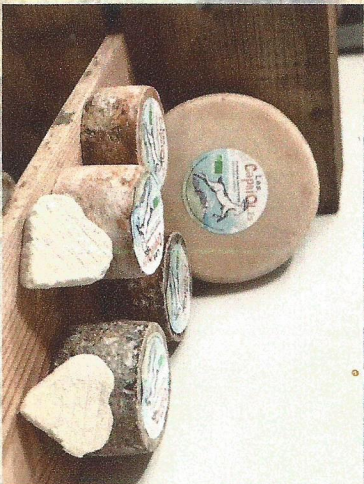
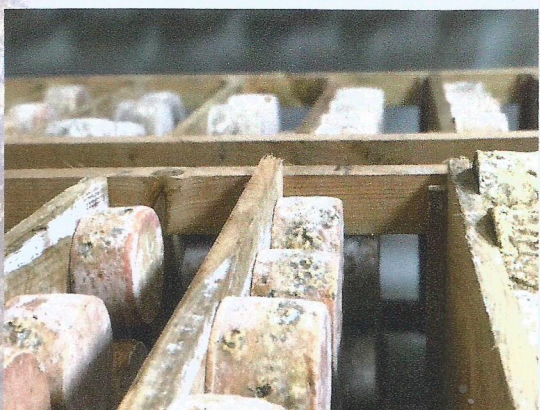
Du fromage fermier au lait cru toute l'année

Le troupeau est conduit principalement en lactation longue afin de limiter les naissances de chevreaux et leur nécessaire transformation en viande.

Le troupeau produit donc du lait toute l'année et les chevres s'en portent mieux et vivent plus longtemps que dans les élevages classiques.

Tout le lait produit sur la ferme est transformé chaque jour manuellement en tome, cratins et fromages à pâte molle.

La boutique vous accueille toute l'année le matin entre 8h30 et 12h30 sauf le dimanche.



Contact

Florence BITAULD : 0612909040

Les Caprioles

Route départementale D14

11350 rouffiac des corbières

site web : www.lescapiroles.fr

Mail : lescapiroles@gmail.com



Les CAPRIOLES fromage de chèvre d'exception

Priorité au bien être animal

La chèvrerie Les Caprioles est située sur le territoire du PNR Corbières Fenouillèdes, au pied du château de Peyrepertuse sur la commune de Rouffiac des Corbières.

Cette région offre au troupeau des conditions de vie exceptionnelles : les chevres pâturent toute l'année sur plusieurs centaines d'hectares. Cette grande liberté leur permet d'ajuster instinctivement leur alimentation à leurs besoins mais aussi de se soigner. Ainsi les animaux sont en bonne santé et très peu traités. Leur lait concentre les bienfaits et la diversité de la nature sauvage des Corbières et les fromages produits sont à la fois équilibrés et pleins d'arômes délicats.



Le choix des races

Les chevres sont de races angois-mulienne et provençale pour le plaisir des yeux de ceux qui savent apprécier la diversité des couleurs de leur robe et leur silhouette de gazelle.

Ces beautés ont aussi la spécificité de produire un lait particulièrement gras qui apporte le caractère fondant du fromage.

