

Fromagerie "Le Cazalou"

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)



Coup de coeur

Un fromage aux saveurs du terroir

Fromagers fermiers installés sur les hauteurs de Moulis dans les Pyrénées Ariégeoises, nous élevons un troupeau de 10 vaches laitières de race rustique.

Elevées dans un cadre naturel remarquable, nos brunes des Alpes pâturent chaque année sur les terrains avoisinant la ferme pour se nourrir. Nous leur apportons également du foin produit à la ferme et quelques céréales pour compléter leur alimentation.

Grâce aux soins que nous leur apportons, nos vaches nous fournissent un lait de qualité que nous valorisons directement sur la ferme en fromages de vache au lait cru, plus ou moins affiné selon les goûts de chacun...

Caractéristiques

Vente à la ferme tous les jours du lever au coucher du soleil.

Nous parlons
Français

Nous suivre

[Plus d'informations sur le site du Parc des Pyrénées Ariégeoises](#)

Contact

Jean-Pierre CAZALÉ

[06 74 09 97 30](tel:0674099730)

jeanpierre.cazale1@orange.fr

Adresse

Fromagerie le Cazalou

Pouech

09200

Moulis

[06 74 09 97 30](tel:0674099730)

jeanpierre.cazale1@orange.fr

Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

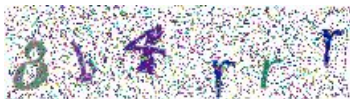
Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.