

# Fromagerie de la sestière

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



Coup de coeur

Goûtez notre Tomme des Pyrénées lait cru de vache, labellisée par le signe officiel de qualité IGP (Indication Géographique Protégée).

Moelleuse, fruitée et fondante : émotion gustative garantie !

Située au cœur des Pyrénées Ariégeoises, la Fromagerie de la Sestière, est avant tout une belle aventure humaine.

Gilles et Thibault apportent un soin particulier à la conduite de leurs prairies, garantissant une

alimentation saine aux 40 vaches Montbéliardes de la ferme, nourries exclusivement au foin et à l'herbe produite sur la ferme. C'est donc avec un lait cru bio d'une qualité exceptionnelle, que Carine et Alexandre, fromagers passionnés, peuvent élaborer de savoureux fromages aux notes fruitées et florales, qui vous régaleront.

Nous suivre

[site consommer parc](#)

[Ferme de la sestière](#)

## Contact

Alexandre et Carine Moulut

## Adresse

Ferme de la Sestière

09210

Montegut-Plantaurel

[05 61 66 85 15](tel:0561668515) / [06 74 84 95 70](tel:0674849570)

[fromagerie@sestiere.fr](mailto:fromagerie@sestiere.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.