

La Chèvrerie de Mondély

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



Coup de coeur



Découvrez l'"écorce"! Nous avons créé une petite tomme entourée d'une écorce naturelle d'épicéa qui donne à la pâte une saveur boisée... Comme tout produit de saison, cette tomlette n'est disponible qu'au printemps et à l'automne.

Perchée au sommet de la colline dominant le lac, à quelques 400 mètres d'altitude, la chèvrerie de Mondély est une ferme familiale qui, après trente ans d'existence, voit s'installer la deuxième génération de fromagers fermiers travaillant en agriculture biologique depuis plus de 15 ans.

Nos 105 chèvres alpines pâturent toute l'année sur les prairies naturelles du piémont pyrénéen. Tout leur lait est transformé dans notre fromagerie visitable, en tomme des Pyrénées qui s'affine doucement dans notre cave pendant trois mois pour en exhaler toute sa saveur. Découvrez aussi nos "crotiens", à déguster frais, demi-affinés ou secs, selon vos goûts!



Caractéristiques

Vente directe à la ferme, tous les jours de mars à décembre de 10h à midi et de 14h à 19h

Nous parlons
Anglais
Français
Nous suivre

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

Contact

Eric WYON
Sébastien WYON
[05 61 64 54 06](tel:0561645406)
mondely.chevre@orange.fr

Adresse

La Pla de la Borde
09240
La Bastide-de-Sérou
[05 61 64 54 06](tel:0561645406)
mondely.chevre@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.

Envoyer