

# Le Moulin Gourmand

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



Coup de coeur

Notre fromage de Bethmale est une Tomme des Pyrénées au lait cru. Il tire son origine des fabrications fermières des vallées et des estives des Pyrénées Ariégeoises. Il est caractérisé par une pâte souple et ouverte et une croûte naturelle à la fois lavée et fleurie.

Au Moulin Gourmand, on a su conserver l'éthique originale. Travailler les laits du pays, ne vendre que des fromages au lait cru fabriqués maison et toujours "à la main". Créé en 1978, le Moulin Gourmand est le plus petit producteur artisanal de fromage de Bethmale. Nous préservons également des savoir-faire traditionnels comme la fabrication de la brousse et la préparation du millas au chaudron. Nos fromages sont étiquetés Valeurs Parc, et également labellisés en Agriculture Biologique.

100 % Familial : notre petite entreprise est le fruit du travail de trois générations depuis notre grand-père, fils de paysan. Aujourd'hui chaque génération a apporté sa pierre et le savoir-faire de son époque, tout en préservant notre éthique et l'esprit des recettes originales.

100 % Fait maison : chez nous tout est fait sur place ! Nous fabriquons nous même tous nos fromages de Bethmale. Nous préparons notre millas avec de la farine de maïs. Nos ravioles sont élaborées avec de la pâte fraîche maison, de la brousse que nous fabriquons et du magret que nous confisons.

100 % Local : Nous sélectionnons nos matières premières selon l'origine et la qualité. Nos fromages de

Bethmale garantis "Valeur Parc - Pyrénées Ariégeoises" sont fabriqués à partir de lait cru de vache, brebis ou chèvre local, garantis sans OGM, issus de fermes des vallées voisines. Les animaux laitiers sont exclusivement nourris à l'herbe, au foin et aux céréales. Nous sommes fiers de contribuer ainsi au maintien de vallées vivantes, en rémunérant au juste prix des éleveurs laitiers qui accomplissent un travail précieux pour le maintien des prairies, l'ouverture des paysages et la protection de l'environnement.

Nous suivre

[site consommer parc](#)  
[Le Moulin Gourmand](#)

## Contact

Christian GIMBREDE

## Adresse

Rue du moulin  
09800  
ENGOMER  
[05 61 96 83 38](tel:0561968338); [06 07 70 85 19](tel:0607708519)  
[moulin.gourmand@wanadoo.fr](mailto:moulin.gourmand@wanadoo.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

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen?  Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.  
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar