

Ferme de Milles

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





Coup de coeur

Découvrez le "Rimontais", un fromage lactique de chèvre au format un peu plus petit... Qu'il soit frais, crémeux, mi-sec ou sec, il ravit les papilles des petits et des grands !

C'est sur la commune de Rimont, dans le Couserans, au coeur des Pyrénées Ariégeoises, que nous élevons notre troupeau de 60 chèvres de race alpine. Elles profitent des vertes pâtures sur 30 hectares de mars à décembre, et produisent un lait de qualité que nous transformons sur place en délicieux fromages fermiers au lait cru.

En complément d'une alimentation axée principalement sur le pâturage 10 mois dans l'année, nous nourrissons nos chèvres avec du foin et un mélange de céréales garanti sans OGM. Nous transformons nous mêmes leur lait en fromages, dont nous assurons également la commercialisation.

Nous suivre

[La ferme de Milles](#)

Contact

Laure et Julien Malbosc

Adresse

Milles
09420
RIMONT
[06 09 06 17 51](tel:0609061751)
jujube11@hotmail.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

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

[Get new captcha!](#)