



Ces fromages sont fabriqués avec le lait de nos vaches. Le lait est transformé cru et entier selon le procédé du Gouda fermier.

Le sérum sert comme aliment pour les porcs.

Accueil

Vous trouverez fromage, jambon et accessoires dans le magasin à la ferme.

Ouvert: 9h -13h et 15h -19h15

Fermé mardi après-midi et dimanche après-midi

Vous pouvez venir voir notre exploitation avec ses vaches et ses porcs. La visite de la fromagerie dépend de notre disponibilité du moment.

Marchés

Nous sommes présents sur les marchés suivants

Lundi : Castillon la Bataille, Miramont de Guyenne.

Vendredi : Libourne.

Samedi : Ste Foy la Grande, Bergerac.

Contact

Accueil: **05 53 58 62 38**, Godelive, Claire et Laetitia

Exploitation: Jacques et Philippe Van Der Horst

120 Route du Périgord Pourpre

l'Hirondelle 24230 Montcaret

jac.vd.horst@wanadoo.fr



Tarifs ttc janvier 2016

Fromage nature

Tendre :	9,70 €/kg
Demi sec :	10,20 €/Kg
Sec :	14,90 €/Kg
Fromage râpé extra vieux 70 gr :	2,00 €

Avec graines, herbes ou épices

Cumin :	10,20 €/kg
Herbes :	11,20 €/kg
Pesto :	11,20 €/kg
Tomate/poivron :	11,20 €/kg
Ail/oignon :	11,20 €/kg
Fenugrec :	11,70 €/kg

Petit fromage

Baby Gouda, env. 500 gr :	7,20 € pièce
---------------------------------	--------------

Produits frais

Fromage blanc, entier ou maigre, 500 gr :	1,80 € (à partir de mercredi 10h00)
Beurre, 250 gr :	2,50 € (à partir de jeudi fin d'après-midi, en quantité limitée)
Lait (à partir de 18h30) :	0,70 €/l

Jambon noir du Périgord

Jambon entier :	12,00 €/kg
Jambon 1/4 :	14,90 €/kg
Jambon tranché, 4 tranches	2,60 €

Accessoires

Raclette `Taste´ et autres modèles :	7,95 €
Mini raclette chêne :	4,95 €
Seau à lait 5l :	2,00 €

Visites

Visite de groupe (20 à 25 personnes) :	25 €
--	------