



Produits laitiers fermiers - Race Montbéliarde

Fromagerie Ferme de la Brunie



Laissez-vous tenter par le "made in La Brunie"! Une large gamme de saveurs vous attend, entre produits frais et fromages affinés...



L'incontournable "Tomme du Sarladais"
Fromage affiné en cave



L'irrésistible "P'tit Brunie rouge"
Fromage frais de caractère



Les yaourts aux saveurs variées :
Nature, vanille, abricot, fraise, framboise,
mûre ou encore aromatisés



La nouveauté : "Le crémeux du Périgord"
Fromage rustique et audacieux

Et de nombreux restent à découvrir !

Où trouver nos produits ?

- Dans les boutiques de producteurs :
"Vialard" à Carsac, "Nos fermes" à Salignac-Eyvigues, "Paysans Lascaux" à Montignac Lascaux et "Agora des Champs" à Boulazac Isle Manoire
- Sur le marché de Sainte-Nathalène, l'été, le mercredi matin
- Dans les épiceries locales, chez les restaurateurs, les chambres et tables d'hôtes et les collectivités
- Les commandes sont aussi possibles sur notre site internet !

Les horaires de la boutique sont :

- Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 16h
- Le vendredi de 9h à 12h sur rendez-vous
- Du lundi au samedi de 18h à 19h

Visiter la ferme ? C'est possible !

De 18h à 19h tous les jours sauf le dimanche, sur rendez-vous.

2 euros par adulte et gratuit pour les enfants de moins de 15 ans.

Ferme de la Brunie

715 chemin de la Brunie - 24200 Sainte-Nathalène

Tél : 06.67.04.18.97

www.fromagerie-ferme-de-la-brunie.fr

Localisation exacte : 44.93129406872927, 1.298782438316232



Ferme de la Brunie



Produits laitiers fermiers - Race Montbéliarde

La fromagerie de la Ferme de la Brunie est créée depuis 2009.
Le troupeau laitier est composé de 55 vaches adultes et de génisses de renouvellement. Les vaches, de race Montbéliardes, sont rustiques et possèdent une bonne aptitude fromagère. Du printemps jusqu'au début de l'automne elles ont de l'herbe fraîche tous les jours !
Le troupeau est soigné grâce à l'homéopathie.

Le lait est en partie transformé à la ferme (yaourts, fromages, beurre...) et le reste part à la laiterie Sodiaal Union.

Les céréales et les fourrages consommés par les vaches sont exclusivement produits sur l'exploitation.

Bertrand est entré dans la démarche Bleu Blanc Coeur depuis début 2018.

Charte Bleu Blanc Coeur :

- Utiliser des fourrages et des graines sélectionnées pour leur richesse en Oméga 3.
- Assurer à l'animal une alimentation variée et équilibrée, qui intègre des sources végétales d'intérêt nutritionnel reconnues pour leur vertu.
- Appliquer les dispositions prises en matière de santé animale et de respect de l'environnement.
- interdiction d'emploi de certaines substances, comme l'huile de palme.
- Organiser une traçabilité depuis le champ jusqu'à l'assiette.

