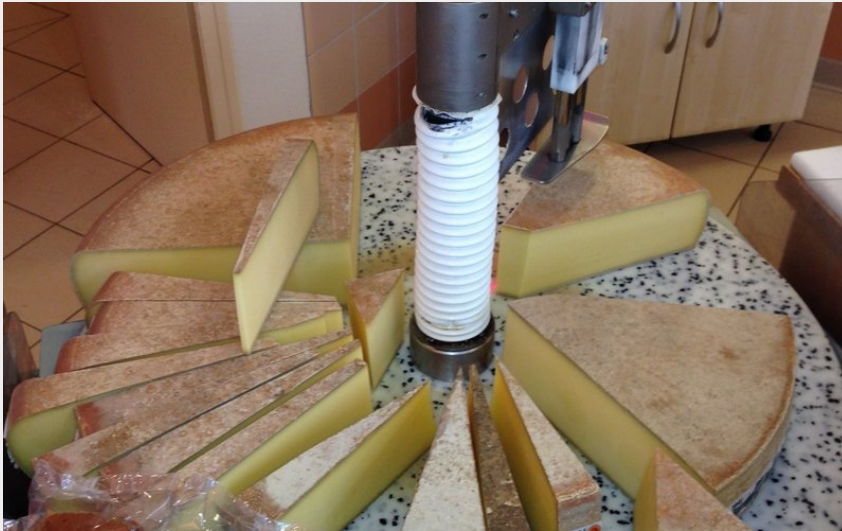
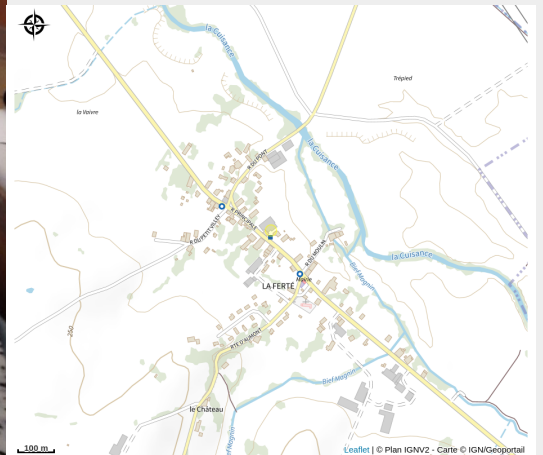


Fromagerie de la Ferté

Cœur du Jura - Arbois - Poligny - Salins



Crédit photo : FROMAGERIE DE LA FERTE_4 (OT ARBOIS_S.MELON)



Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

Voici sans doute l'une des fromageries les plus dynamiques du secteur arboisien. Créée en 1923, elle a su évoluer avec le temps.

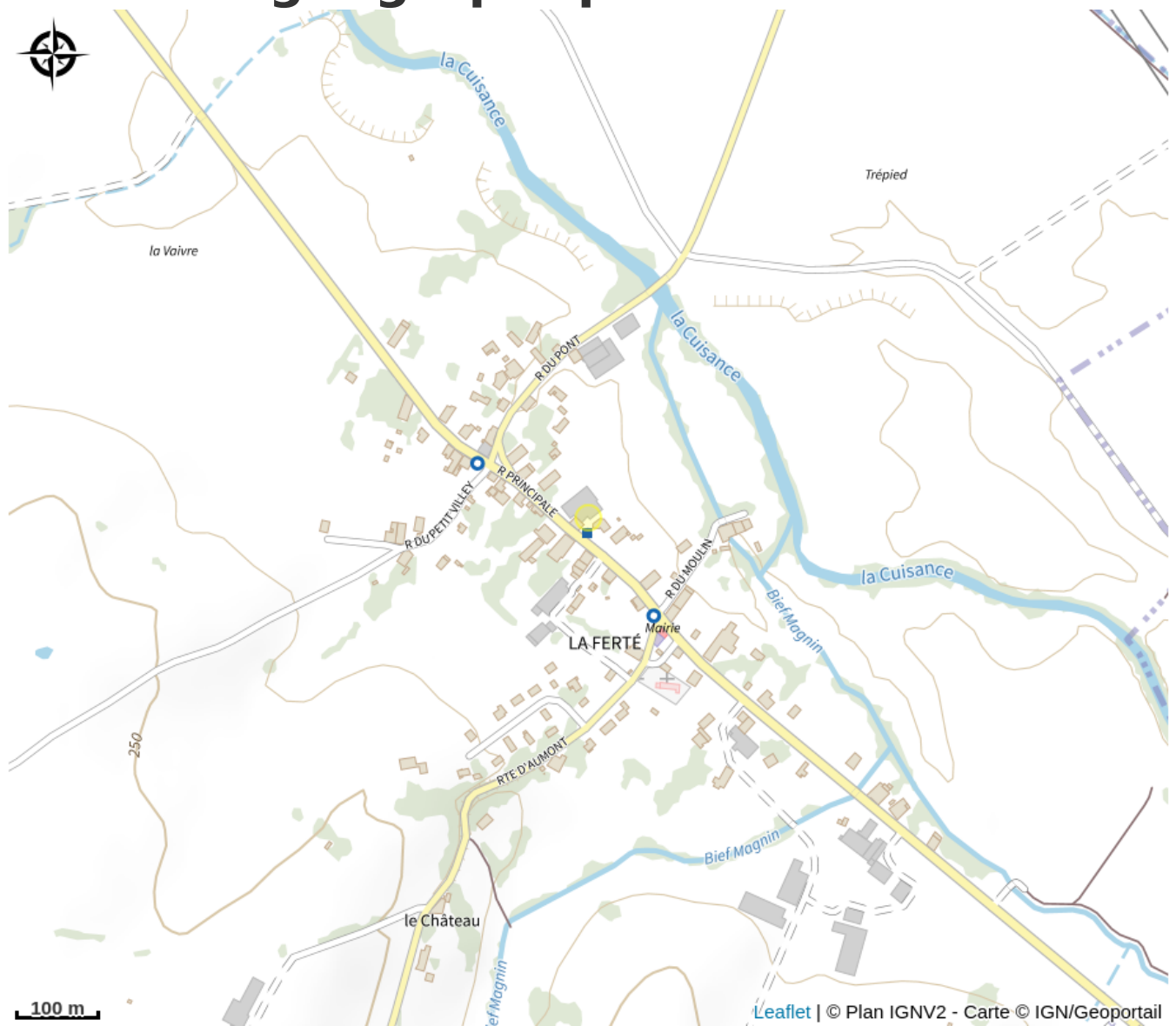
Vous pouvez visiter l'atelier et les caves où sont façonnés et affinés avec talent Comté et Morbier.

Le magasin, juste à côté de la fromagerie, est vaste et clair. Aurore, Christine et Audrey vous conseilleront pour déguster les 3 Comté et les 2 Morbier fabriqués ici-même, mais aussi les autres AOP comtoises, de la tomme, de la raclette et d'autres spécialités fromagères.

L'offre pléthorique est complétée par de la crème, des fromages blancs, du beurre cru, des œufs, des yaourts de l'ENILBIO de Poligny, des miels, des confitures, des coulis, des huiles locales, des salaisons...

Et si vous ne pouvez pas vous y déplacer, La Ferté est l'une des rares fromageries à disposer d'un site Internet très fourni permettant l'achat en ligne d'une sélection de ses fromages.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

19 rue Principale
39600 LA FERTE

contact@fromagerie-laferte.fr
<http://www.fromagerie-laferte.fr>