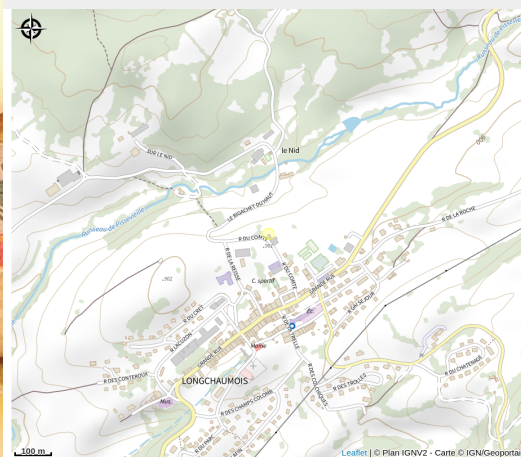


Fruitière de Longchaumois - Marcel Petite

Haut-Jura Arcade Morez



Crédit : Comté Marcel Petite (Fruitière Marcel Petite)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir -
vins

Description

La fromagerie date de la fin du 18ème siècle. Elle est à proximité du centre du village.

Découvrez une production laitière jurassienne traditionnelle.

"C'est avant tout une histoire d'hommes profondément attachés aux valeurs de leur terroir et à celles du Comté, fruit de plusieurs siècles de tradition fromagère dans les montagnes du Jura. Ainsi depuis cinq générations, la famille Petite apporte sa sensibilité particulière dans l'élaboration de son Comté en s'inspirant de principes simples et immuables."

Le Comté Marcel Petite

Les 35 Crus de Comté offrent une gamme d'une remarquable richesse et d'une grande diversité.

Finesse, subtilité & intensité de goût sont les principales qualités recherchées par les Maîtres de cave Marcel Petite lors de la sélection des comtés. Le temps d'affinage est un indicateur, mais il n'est pas le critère principal de classification.

Marcel Petite Bio

Comté (AOP), plusieurs affinages Morbier (AOP) – Bleu de Gex (AOP) Emmental, Raclette & Tome lait cru – Beurre.

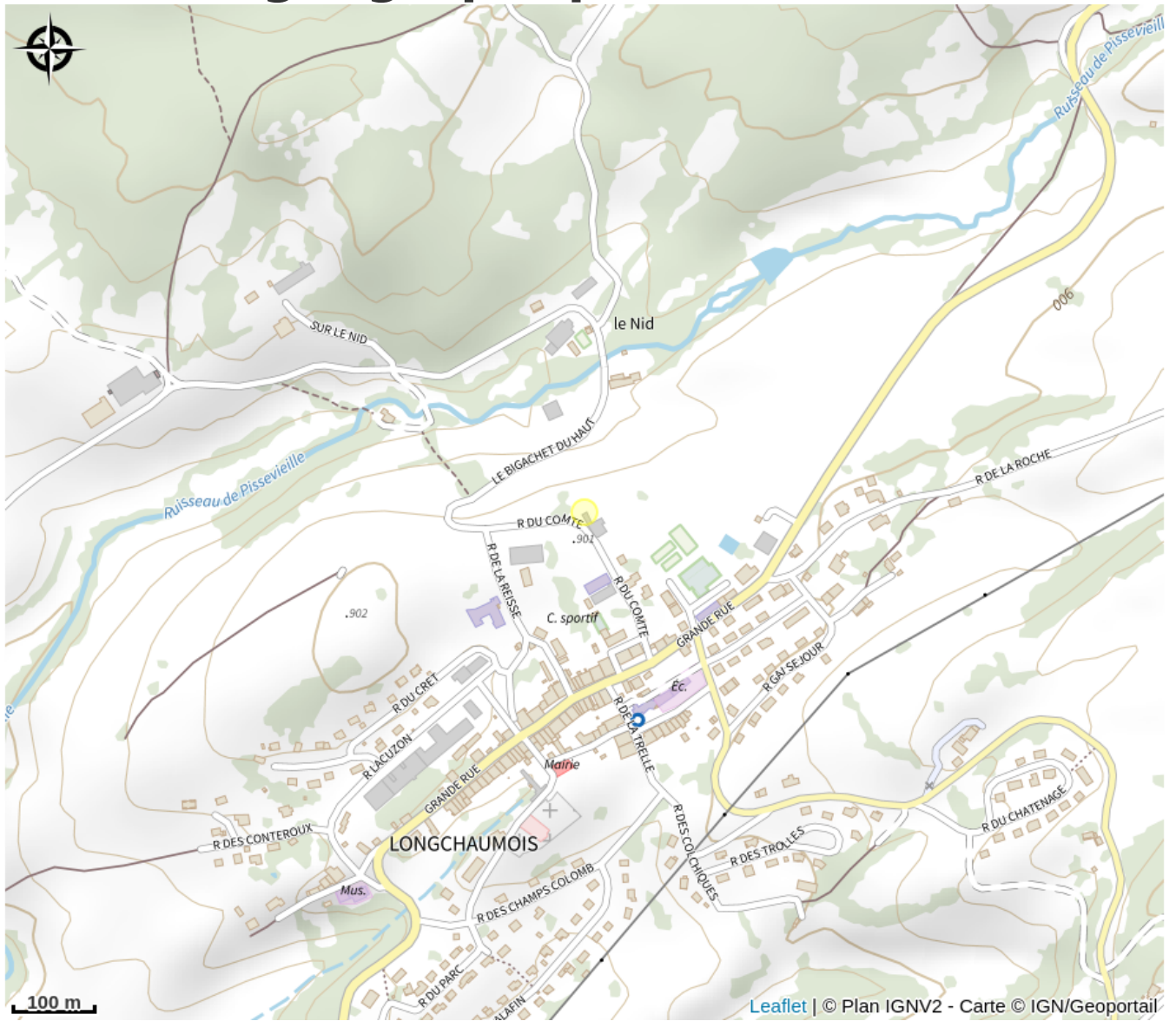
Des produits biologiques issus d'une filière fromagère ancestrale, fabriqués traditionnellement dans 5 fruitières d'une région de montagne écologiquement préservée, mis en valeur par le savoir faire des Fromageries Marcel Petite.

Autres produits régionaux

Morbier (AOP) – Bleu de Gex (AOP) – Mont d'Or (AOP)

Raclette & Tome lait cru.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

Adresse :

6, Rue du Comté
39400 LONGCHAUMOIS

fromagerie.longchaumois@comte-petite.com

<http://www.comte-petite.com/>