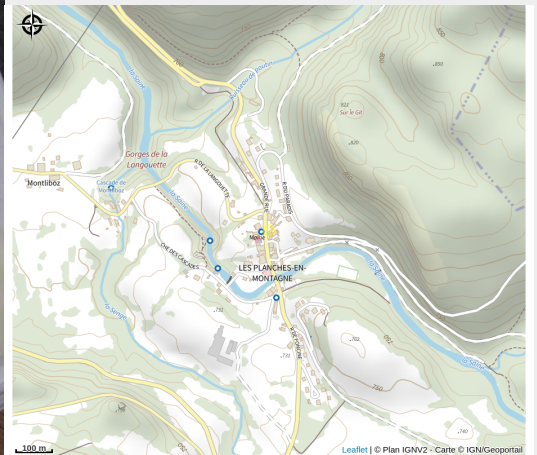


GAEC de la Langouette

Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : faisselles-111634-1588793405-1 (gaec langouette)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

Le GAEC de la Langouette est une ferme familiale gérée depuis 2007 par trois associés qui fabriquent de savoureux produits laitiers.

Chaque jour, plus de 2 000 litres de lait sont produits par la centaine de montbéliardes du GAEC de la Langouette. Une partie de la production est directement transformée sur place : depuis 2008, Florence, Maxence et Julien (les exploitants) commercialisent un délicieux fromage au lait pasteurisé et à pâte molle, « Le Langoureux ». Des faisselles fraîches à déguster salées ou sucrées, « Les Langoureuses », sont aussi proposées ; treize variétés de yaourts fermiers aux différents parfums aromatisés ou aux fruits sont également réalisées dans l'atelier de transformation de l'exploitation. Le reste de la production de lait est amené à la coopérative du Mont-Rivel de Champagnole afin de servir à la fabrication du Comté, exquise pépite du territoire.

En fin de journée, le GAEC accueille les visiteurs avec chaleur et simplicité : ceux-ci découvrent ainsi la vie à la ferme, la traite et les soins aux jeunes animaux et achèvent leur visite en passant par le magasin de l'exploitation où ils peuvent « faire le plein » de succulents produits du terroir jurassien.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

Chemin de le Combe
39150 LES PLANCHES-EN-MONTAGNE

<http://fermedelalangouette.com>