

Avez-vous envie de fromage ?

Au choix, de chèvre ou de vache ? La Ferme de Cazaux vous offre la livraison



Avez-vous envie de fromage ?

La Fromagerie Cabrinat :

Natacha s'est installée en avril 2019 à La Romieu ; conseillère laitière de la coopérative à laquelle la Ferme de Cazaux livrait son lait, Natacha s'est liée d'amitié avec Coralie, éleveuse de vaches, propriétaire de cette ferme, et avec André, son associé. Natacha avait toujours rêvé, depuis son enfance, de s'installer pour faire du fromage de chèvre. Pour atteindre ce but, elle a d'abord travaillé chez un fromager, à Toulouse ; ensuite, comme La Ferme de Cazaux souhaitait mieux valoriser son lait, André et Coralie lui ont permis de réaliser son rêve : la construction d'un bâtiment, la location de terres pour les chèvres, et, en contrepartie, elle commence à transformer leur lait en fromage de vache à façon.

La Ferme de Cazaux :

Une histoire de famille, puisque Coralie avait repris la ferme de ses parents. Elle nous confirme, par téléphone, qu'habituellement, au vu de sa situation géographique, elle se tourne plus vers les marchés du Lot-et-Garonne, Agen et Bon-Encontre - le marché d'Agen a d'ailleurs obtenu son autorisation de reprise, il redémarre donc dimanche et elle y sera.

Outre le veau, les fromages, la Ferme de Cazaux, l'été, propose des légumes de saison, tomates, courgettes, les melons bien sûr, et cela toujours en vente directe.

Les deux fermes, Cazaux et Cabrinat, travaillent maintenant en partenariat ; elles assurent exceptionnellement la livraison gratuite de leurs produits.

D'autant plus que Natacha n'aura pas vraiment été favorisé par les circonstances, il s'agit de sa première année de transformation. En effet, ses chevrettes avaient deux mois en mai dernier, le bouc arrivé en octobre 2019, les mises bas ont commencé début mars 2020 ; c'est donc maintenant que débute la production des fromages de chèvre, d'où la nécessité de les écouler, même s'il existe des solutions alternatives grâce à une cave d'affinage pour la production de tommes.



Retrouvez Coralie, André et Natacha sur leur page Facebook, découvrez leurs produits et tous les numéros utiles pour passer commande.

Bonne dégustation !



La Ferme de Cazaux



Coralie, André et Natacha
32 480 La Romieu

Livraison
le mercredi
et le samedi
OFFERTE
dans un rayon
de 30 kms autour
de La Romieu

FAITES VOUS PLAISIR EN AIDANT VOS AGRICULTEURS !

Plus de marchés, plus de contact direct avec nos fidèles clients et une production de fromage qui bat son plein, en particulier le chèvre pour lequel nous sommes au meilleur de la saison.

Pour nous, pas question de jeter tout ce bon lait ni de stopper un travail dans lequel nous mettons toute notre énergie et un savoir-faire respectueux de notre environnement.

RETROUVEZ OU DÉCOUVREZ LE BON GOÛT DE NOS PRODUITS GOURMANDS À PRIX PRODUCTEUR LIVRÉS CHEZ VOUS.

À la carte

<p>NOS FROMAGES</p> <p>FROMAGES DE VACHE AU LAIT CRU TYPE SAINT-MARCELLIN :</p> <p>Le Cazaux frais : Petit (90g) 1,30€ Gros (180g) 2,50€</p> <p>Le Cazaux affiné : Petit (90g) 1,30€ Gros (180g) 2,50€</p> <p>FROMAGES DE CHÈVRE FERMISERS :</p> <p>Le Cabrinat frais : Petit (70g) 1,50€ Gros (200g) 4,20€</p> <p>Le Cabrinat affiné : Petit (70g) 1,50€ Gros (200g) 4,20€</p>	<p>NOTRE VEAU DE LAIT</p> <p>Selon disponibilité. Tous les morceaux sont conditionnés en emballage individuel sous vide 12 jours de DLC.</p> <p>EXEMPLES DE PRIX AU KILO :</p> <p>Rôti : 17€</p> <p>Escalopes : 17€</p> <p>Côte filet : 16€</p> <p>Quasi : 17€</p> <p>Tendron : 15€</p> <p>Blanquette : 13€</p> <p>Steack haché : 15,50€</p>
--	---

Contactez-nous par mail : natacha.monnier@gmail.com
ou par téléphone : Natacha : 06 70 60 08 50 ou Coralie : 06 88 76 14 76

POUR LA SÉCURITÉ DE TOUS :

- Les livraisons s'effectueront dans le respect des règles sanitaires préconisées par le gouvernement.
- Les modalités de remise des commandes seront évoquées par téléphone préalablement.
- Les paiements se feront uniquement par chèque pour éviter la manipulation de monnaie à rendre.