

PRODUCTEUR

LA ROCHE LAITIÈRE



LES PRODUCTEURS

Philippe Baudouin et Sabine Brangier

PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

- Fromage de vache
- Fromage de chèvre
- Viande de bœuf et veau de lait
- Produits laitiers et glaces (SOPAGLACE de Mauzé/Mignon)

Point de vente :

- A la ferme

- Plaisirs fermiers (Niort) - Jardins du Poitou (Niort-Brizeaux)
- Mojettes et compagnie (Niort)

Localiser ce producteur en cliquant ci-dessous :



ADRESSE DE L'EXPLOITATION

10, chemin des trois fermes
La Roche
79230 BRULAIN

INFORMATIONS

05 49 26 46 76 - 06 72 62 13 11
roche.laitiere@laposte.net
<http://www.roche-laitiere.com>

PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS

Chez Philippe Baudouin et Sabine Brangier, le respect de la tradition et de l'environnement sont des maîtres mots. Leurs 110 vaches laitières sont nourries exclusivement avec une alimentation issue de l'Agriculture raisonnée et garantie sans OGM (labellisé Bleu, Blanc, Cœur). Le million de litres de laits produit chaque année est transformé pour moitié en fromages divers et variés : camembert fermier, tomme aux algues ou à la christe marine, tap'cul au curcuma et au poivre, le tonneau au Cognac, le pieu de La Roche ... la liste est encore longue et donne l'eau à la bouche. Du beurre, du fromage blanc ou de la crème glacée sont également élaborés et vendues dans la boutique de la ferme où d'autres produits locaux sont disponibles à la vente, comme le tourteau fromager de la Maison Baubeau, de Lezay, fabriqué avec le caillé de la Roche-Laitière.



Un partenariat établi avec l'EARL La Clairette, élevage de chèvres à Prin-Deyrançon, permet à Philippe et Sabine de proposer du fromage de chèvre à leur déjà pléthorique catalogue. Mais avant le plateau de fromages, il y a le plat de résistance qu'il vous sera possible de cuisiner à partir de la viande de bœuf ou de veau de lait vendues en caissettes ou à la découpe par ce couple de producteurs aux multiples talents.

