

PRODUCTEUR

# FROMAGERIE DE LA PALOUBE



Localiser ce producteur  
en cliquant ci-dessous :



## LE PRODUCTEUR

Fromagerie de la Paloube

## PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE

Fromages, produits laitiers,  
viande bovine

### > Points de vente :

- A la ferme  
tous les soirs de 17h à 19h sauf dimanches et pèriés
- COOP d'Arçais
- Marché de Mauzé/Mignon le mercredi et  
Halles de Niort le samedi
- Petite épicerie du Vanneau

## ADRESSE DE L'EXPLOITATION

Route du Vanneau  
à la sortie de Sainte-Sabine  
79210 Arçais

## INFORMATIONS

06 78 87 63 32  
aurelie-ley@live.fr

## PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR

Aurélié Leyssene et ses trois associés, Jean-Yves, Philippe et Nicolas, proposent une grande variété de produits laitiers issus de leur troupeau de vaches laitières : fromages bien sûr, mais aussi fromage blanc, lait, et yaourts, nature ou aux fruits. Et en matière de fromages, il y a pléthore

de choix : tomme au lait cru (primée Saveur d'Argent au concours Saveurs régionales), fromage frais nature, aux herbes ou aux épices, ou encore le Paloubéen à la croûte fleurie. Ce dernier est produit à 70 unités par semaine, c'est dire son succès ! De nombreux restaurants locaux sont des clients assidus des différents produits confectionnés au Gæc. Au fait, savez-vous que pour produire une tomme de 2 kg, 20 litres de lait sont nécessaires ? Avec 50 000 litres de lait transformés chaque année, La Fromagerie a malgré tout du mal à fournir tous ses clients, et c'est un gage de qualité.

Le Gæc propose également de la viande de vache «Parthenaise» vendue en caissette et à la commande. Là encore, les clients sont nombreux alors ne tardez pas à passer commande en les appelant assez longtemps à l'avance !

