

ELEVAGE DU SERRE



Nous sommes installés, Denis, Sylvain et Laurent sur une petite exploitation caprine, avec une centaine de belles chèvres blanches, comme celle de Monsieur Seguin ...

Notre chèvrerie se situe sur les pentes de la montagne cévenole sur la commune de Ribes, entourée de 12 hectares de pâturage.

Chaque année, vers le milieu du mois de février, c'est l'arrivée de nos petits chevreaux et quelques semaines, après nous commençons la fabrication de nos Picodons AOP et autres fromages de chèvre. Notre fromagerie est ouverte du mercredi au lundi de 9h à 11h.

Nous organisons des visites de notre ferme, du pâturage à la dégustation, tous les jours en juillet et août sur réservation.

Contact

Laurent Balmelle
662 route du Serre - 07260 Ribes
07260 Ribes
06 33 33 28 96
www.facebook.com/elevageduserre07/

Informations légales

Création : 2010
SIRET : 51900946800017
NAF : 0145Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait chèvre
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait chèvre

Gamme

Picodons AOP et autres fromages

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche
- Bourrons Couchus, Place de la Gare, 07260 Joyeuse

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, AOC / AOP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers
- B to B. industries agroalimentaires

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 9h à 11h
- Ouvert 7 jours sur 7

Actualité

La "Pyramide cendrée", nouveau fromage qui vient agrandir notre gamme !